Das Problem der Massenspeisung und die Massenspeisungsbewegung in Deutschland, im Speziellen in München.

R. UNIV.
BIBLIOTHEEK
LEIDEN

Inaugural-Dissertation

Zur Erlangung der Doktorwürde
der staatswirtschaftlichen Fakultät der
K. Bayer. Ludwig-Maximilians-Universität
zu München

vorgelegt von

Dr. Ing. Friedrich Döhling.

München 1918

Buchdruckerei Max Steinebach.

Angenommen von der staatswirtschaftlichen Fakultät.

Referent:

Kaiserl. Unterstaatssekretär z. D. Professor Dr. Ritter v. Mayr.

Meiner lieben Frau zugeeignet!

Vorwort.

Die Anregung zu dieser Arbeit danke ich Herrn Prof. Dr. Friedrich Zahn, Präsident des bayerischen Statistischen Landesamtes. Herrn Unterstaatsrekretär Prof. Dr. Ritter von Mayr sage ich meinen verbindlichsten Dank für die mir erteilten wertvollen Ratschläge, und dem hohen Magistrat der königl. Haupt- und Residenzstadt München für die so entgegenkommende Zugänglichmachung des statistischen Materials.

Die Arbeit wurde im Dezember 1917 abgeschlossen.

Inhalts-Verzeichnis.

Literaturverzeichnis IX

I. Allgemeiner Teil:

1. Die Konsumtion 1
2. Konsumtion und Staat 3
3. Konsumtion, Staat und Krieg 6
4. Konsumtion und Staat in der Geschichte 22

II. Die Massenspeisung in Deutschland:

1. Allgemeines 32
2. Ueber die Organisation der deutschen Massenspeisungsanstalten 38
3. Wichtige Spezialfragen: 39
   Die Abgabe der Lebensmittelkarten 41
   Die Preise 44
   Die Kinderspeisung und Krankenküchen 49
4. Die Frequenz der Massenspeisungsveranstaltungen in Deutschland 52
5. Aeußere Einflüsse auf die Massenspeisungsbewegung . 55
6. Die Massenspeisungsveranstaltungen deutscher Kommunen 56
7. Die Massenspeisung im besetzten Gebiet 69

III. Die Massenspeisung in München:

1. Allgemeine Grundlage 73
2. Die Entwicklung der Kriegs- und Massenspeisungsbewegung in München 85
3. Die Statistik der Münchner Kriegsspeisung:
   a) die Volksküchen 100
   b) die Suppenanstalten 116
   c) Ergebnis 119

IV. Anhang: Statistisches Tabellenwerk.

———oOo———

Literatur-Verzeichnis.

Teil I (Allgemeines):

Abschnitt 1.

J. B. Say: „Traité de l'économie politique. Paris 1814.

Gossen: „Entwicklung der Gesetze des menschlichen Verkehrs." Braunschweig 1854.

F. B. W. v. Hermann: „Staatswirtschaftliche Untersuchungen." München 1874.

Schäffle: „Gesellschaftliches System der menschlichen Wirtschaft." Tübingen 1873.

A. Marshall: „Handbuch der Volkswirtschaftslehre." Stuttgart und Berlin 1905.

E. v. Philippovich: „Grundriß der politischen Oekonomie." Tübingen 1916.

W. Roscher: „Grundlagen der Nationalökonomie." 1906.

G. Schmoller: „Grundriß der allgemeinen Volkswirtschaftslehre." 1904 und 1908.

W. Lexis: in G. Schönberg's Handbuch der politischen Oekonomie: „Die volkswirtschaftliche Konsumtion."

A. Wirminghaus: in der Festgabe für Gustav Schmoller: „Die Lehre von der Konsumtion und ihr Verhältnis zur Produktion."

W. Lexis: im Handwörterbuch der Staatswissenschaften, 3. Aufl. Art. „Konsumtion."

W. Lexis: „Allgemeine Volkswirtschaftslehre", in „Kultur der Gegenwart". Leipzig-Berlin 1913.

W. Hasbach: „Güterverzehrung und Güterhervorbringung." Jena 1906.

Sombart: „Der moderne Kapitalismus." Leipzig 1916.

K. Oldenberg: „Die Konsumtion." (Grundriß der Sozialökonomie.) Herausgegeben v. Max Weber, III. Abt.

E. Günther: „Die Aussichten der vom Verbrauch ausgehenden Ordnung der Volkswirtschaft." In Schmollers Jahrbuch 1907.

Renetta Brandt-Wyt: „Hauswirtschaftliche Nahrungsmittelkonsumtion und Frauenarbeit ." München-Leipzig 1912.

Stephan Bauer, im Handwörterbuch der Staatswissenschaften: III. Auflage. Artikel: „Die Konsumtion nach Sozialklassen", mit umfassender Literaturangabe, auf die ich besonders verweise.

Die Statistik in Deutschland nach ihrem heutigen Stand, von Friedrich Zahn. Festgabe für G. von Mayr, Artikel:
a) „Güterbedarf und Konsumtion" von Dr. C. Ballod,
b) „Statistik des Arbeitslohnes und der Lebenshaltung", von Dr. Feig.

Konsumstatistische Spezialerhebungen:
a) Die Erhebung des kaiserlichen statistischen Amtes, die im 2. Sonderheft zum Reichsarbeitsblatt veröffentlicht worden ist. Berlin 1909.
b) „Die Münchner Erhebung über den Lebensmittelverbrauch im Kriegsjahr 1915", von Georg Welker. München 1916.

Abschnitt 3.

R. Kuczinski und **N. Zuntz:** „Unsere bisherige und unsere zukünftige Ernährung im Kriege." Braunschweig 1915.

Paul Eltzbacher: „Die deutsche Volksernährung und der englische Aushungerungsplan." Braunschweig 1915.

Dr. K. Ballod: „Die Nahrungsmittelversorgung Deutschlands im ersten und zweiten Kriegsjahr." In Schmollers Jahrbuch, 40. Jahrgang. 1. Heft.

Dr. G. Albrecht: Praktische Maßnahmen zur Förderung der Volks-, insbesondere der Arbeiterernährung. Berlin 1914.

Dr. P. Küsche, Berlin: „Die deutsche Nahrungsmittelerzeugung und der landwirtschaftliche Weltmarkt", in der Europäischen Staats- und Wirtschaftszeitung 1916. Heft 10.

Elisabeth Engelhardt: „Die Zentralisation der städtischen Haushaltungen." München 1916.

Abschnitt 4. Außer den bekannten Geschichtswerken:

G. F. Schoemann: „Griechische Altertümer."

A. Manzoni: „Die Verlobten", deutsch von Daniel Leßmann.

Adolf Schmidt: „Pariser Zustände während der Revolutionszeit 1783 bis 1800.

Bericht über die Rumford'sche Armenverpflegsanstalt. München 1846.

Hippolyte Taine: „Les origines de la France contemporaine."

Gide und Rist: „Geschichte der volkswirtschaftlichen Lehrmeinungen." Deutsch von W. Horn. Herausgeg. von Frz. Oppenheimer.

M. Gasteiger: „Die städtische Volksspeisung in München." 1917.

Teil II:

Abschnitt 1.

v. Braun: „Verkehr mit Lebens- und Futtermitteln." Die Verordnungen des Bundesrates über den Verkehr mit Lebens- und Futtermitteln und über Höchstpreise. München 1917.

Dr. H. Krüger und **Dr. G. Tenins:** „Die Massenspeisungen." Beiträge zur Kriegswirtschaft. Heft 14. Berlin 1917.

Abschnitt 2 bis 6.

Ausbildung von Leiterinnen für Massenspeisungen. Von Else Zodtke-Heyde. Mit einem Aufsatz von Dr. Käthe Kalinski: Ueber die Verwendung von Maschinen in Volksküchen. Berlin 1917.

Ein Beitrag zur Kriegsküche. Von H. Sauer, Karlsruhe.

Praktiche Durchführung von Massenspeisungen. Außerordentliche Tagung der Zentralstelle für Volkswohlfahrt in Gemeinschaft mit dem Zentralverein für das Wohl der arbeitenden Klassen im Reichstagssitzungssaale zu Berlin vom 3. bis 4. Juli 1916.

Vorträge beim Lehrgang über Massenspeisungen in München vom 20. bis 25. November 1916. München 1917.

Die Massenspeisung in Wort und Bild. Ein Beitrag zur Entwicklung der Frankfurter Kriegsküchen, von Theodor Thomas. Frankfurt am Main.

Die städtische Volksspeisung in Berlin 1916.

Die städitsche Volksspeisung in München. Von M. Gasteiger. 1918.

Die Presse:

a) Wirtschaftliches Wochenblatt. Zentralorgan für Gemeinschaftsspeisung. Herausgegeben von Hermann Abraham, 3 Jahrgänge.

b) Umschau. Frankfurt. No. 35. 1917: Kocheinrichtungen für Massenspeisungen.

c) Deutsche Arbeitgeberzeitung: Oberingenieur Wittschau: Ueber einzelne Arten von Kochkesseln.

d) Der Bürgermeister. 5. Dezember 1916: Massenspeisungen.

e) Photographische Kunst. München Juni 1917: Fabrikkriegsküchen in der photographischen Industrie.

f) Die Volksküche, München.

etc. etc.

Teil III. Außer der Literatur unter II.

E. Herrmann: „Prinzipien der Wirtschaft." Wien 1873.

Erhebung von Wirtschaftsrechnungen minderbemittelter Familien im Deutschen Reiche. Berlin 1909.

Dr. Carl von Tyszka: „Die Veränderung in der Lebenshaltung städtischer Familien im Kriege", im Archiv für Sozialwissenschaft und Politik. Herausg. Edgar Hesse, 43. Bd., 3. Heft. Tübingen 1907.

Prof. Karl Pribram: „Zur Entwicklung der Lebensmittelpreise in der Kriegszeit." Ebenda.

Karl Ballod: „Die Nahrungsmittelversorgung Deutschlands im ersten und zweiten Kriegsjahr", in Schmollers Jahrbuch, 40. Bd., 1. Heft. 1916.

Adolf Günther: „Lebenskosten und Lebenshaltung“, ebenda 1. u. 2. Heft.
Prof. Dr. K. Oppenheimer: „Zur Physiologie der Volksernährung“, in der Europ. Staats- und Wirtschaftszeitung, Jahrg. 1916 Nr. 8.
„Vorträge über Volksernährung im Kriege“, München 1915.
Emil Abderhalden: „Die Grundlagen unserer Ernährung“, Berlin 1917.

Teil III und IV:

Dr. J. König: „Chemie der Nahrungs- und Genußmittel“. Besonders Band II: „Die menschlichen Nahrungs- und Genußmittel, ihre Herstellung, Zusammensetzung und Beschaffenheit, nebst einem Abriß über die Ernährungslehre.“ Berlin 1904. Mit umfassendstem Literaturnachweis.
„Die statistischen Monatsberichte der Stadt München.“ Bearbeitet im städtischen Statist. Amt.

I. ALLGEMEINER TEIL.

1. Die Konsumtion.

Im Mittelpunkt aller wirtschaftlichen Probleme, welche die kriegführenden Staaten seit Beginn des Welt-Krieges gleich intensiv beschäftigen und bestimmenden Einfluß auf alle strategischen, politischen und wirtschaftlichen Maßnahmen ausüben, steht die privatwirtschaftliche Konsumtion speziell der Nahrungsmittel. Eigenartigerweise hat das Problem der Konsumtion in Wissenschaft und Praxis bisher eine relativ stiefmütterliche Rolle gespielt. Die Tatsache, daß das Individuum Bedürfnisse hat und diese Bedürfnisse zu befriedigen sucht durch eine mehr oder weniger intensive Konsumtion von Gütern, ließe erwarten, daß diese Konsumtion als die unmittelbare Ursache des menschlichen Wirtschaftens den Mittelpunkt aller volkswirtschaftlichen Betrachtungen bilden müsse. Daß dem nicht so ist, hat seinen wesentlichen Grund darin, daß die Konsumtionsfähigkeit qualitativ praktisch unbegrenzt, also auch fast incommensurabel ist, quantitativ ihr wohl physische Grenzen gesetzt sind, sie aber dann infolge ihrer unendlichen Verschiedenartigkeit statistisch nur in begrenztem Maße erfaßbar ist. Man hat indirekt die Konsumtion durch die Produktion erklärt: „Die Produktion ist die Summe aller wirtschaftlichen Tätigkeit, welche die Konsumtionsgüter schafft.“ Nur eine geringe Zahl unserer großen Nationalökonomen hat das Problem der Konsumtion zu einem besonderen Kapitel ihrer volkswirtschaftlichen Theorien erhoben.

Merkantilisten und Physiokraten betrachteten die Oekonomie lediglich von dem Gesichtspunkt der Produktion, unter Ausschaltung der privatwirtschaftlichen Konsumtion, wo hingegen die objektive Konsumtion, die volkswirtschaftliche Güterverzehrung, als Lehre von der öffentlichen Konsumtion

in der Kameralwissenschaft und Finanzwissenschaft sogar eine gesonderte Disziplin geworden ist.

Einige ältere Oekonomisten wollen die Konsumtionslehre überhaupt ausgemerzt haben, weil sie sich (nach W. Hasbach) in der Privatwirtschaft und zwar in der Hauswirtschaft abspiele, die Privatwirtschaft aber keinen Gegenstand der Sozialwirtschaftslehre bilde; sie bedenken dabei nicht, daß auch die Produktion sich zum Teil in der Privatwirtschaft abspielt. Die Konsumtion zum Ausgangspunkt der volkswirtschaftlichen Lehren zu machen, wird andererseits allgemein abgelehnt. Marshall nimmt besonders gegen den Standpunkt Banfields Stellung, daß die Theorie der Konsumtion die wissenschaftliche Grundlage der Wirtschaftslehre sei: „Denn vieles, was bei der wissenschaftlichen Untersuchung der Bedürfnisse hauptsächlich interessant ist, wird der Untersuchung über die menschliche Bemühungs- und Betätigungsweise entlehnt. Diese zwei ergänzen einander. Die eine ist ohne die andere unvollständig. Wenn aber die eine davon beanspruchen kann, mehr als die andere zur Auslegung der Kulturgeschichte beizutragen, sei es nun vom nationalökonomischen oder von einem anderen Standpunkte, so ist es die Wissenschaft von den menschlichen Tätigkeiten und nicht die von den Bedürfnissen."

W. Hasbach verlangt die Konsumtion an Stelle der Produktion in den Vordergrund gestellt.

Es ist hier nicht der Ort, eine Auseinandersetzung mit den verschiedenen Meinungen herbeizuführen. Tatsache ist, daß der Weltkrieg die privatwirtschaftliche Konsumtion in den Mittelpunkt der theoretischen und praktischen Volkswirtschaft gestellt hat.

Wirminghaus definiert die Konsumtion wie folgt: „Das Ziel der wirtschaftlichen Tätigkeit des Menschen ist die im Wiederverbrauch sich vollziehende Befriedigung seiner Bedürfnisse. Die Konsumtion ist der Zweck der Produktion." Die theoretische Volkswirtschaft unterscheidet eine eigentliche oder zweckmäßige Konsumtion von der physischen. Mit letzterer bezeichnet sie die nicht-wirtschaftliche Zerstörung eines Gutes durch Naturgewalten. Die eigentliche Konsumtion ist der durch zweckmäßige Verwendung

verursachte Verbrauch eines Gutes (Lexis), sei es direkt zur persönlichen Bedürfnisbefriedigung, sei es indirekt, technisch zur Produktion, Transport, Aufbewahrung oder Beschützung von Gütern. Die persönliche Konsumtion im Verhältnis zum Staat bildet den Kernpunkt dieser Arbeit. In der Privatwirtschaft ist die Konsumtion quantitativ beschränkt durch die Begrenztheit des Einkommens und qualitativ bestimmt durch das Genußleben des Wirtschafters. „Für die in der Volkswirtschaft (Philippovich) zu einer Einheit verbundenen Wirtschaften ist die natürliche Grenze des Güterverbrauches bestimmt durch die zur Zeit vorhandenen oder innerhalb einer bestimmten Zeitdauer neu zu erzeugenden oder diejenigen Güter, die im Tauschverkehr oder auf Grund anderer Bezugsrechte von dritten Volkswirtschaften bezogen werden können."

Die statistische Messung der privatwirtschaftlichen Konsumtion bietet enorme Schwierigkeiten. Es liegen auch nur wenige statistische Erhebungen vor, die überdies bei der Beschränktheit des untersuchten Personenkomplexes nur ein unsicheres Bild der tatsächlichen Verhältnisse geben können.

Aus der Statistik für die volkswirtschaftliche Konsumtion, welche aus der Kontrolle von Produkten und Handel resultiert, hat man gleichfalls auf die individuelle Konsumtion schließen wollen durch Berechnung sogenannter Kopfquoten. Auch diese haben nur arithmetischen Wert, da sie all die Verschiedenheiten, welche in den einzelnen Sozialklassen, der geschlechtlichen und Altersgliederung der Bevölkerung zum Ausdruck kommen, nur unvollkommen berücksichtigen können.

2. Konsumtion und Staat.

Der Staat hat auf die privatwirtschaftliche Konsumtion einen direkten Einfluß sehr selten ausgeübt. Immer nur hat er sie indirekt durch Begünstigung der Produktion oder aber durch handelspolitische Maßnahmen verschiedenster Natur gefördert. Man muß sogar von Konsumtionserschwerungen sprechen im Hinblick auf zahlreiche Güter des täg-

lichen und des Luxusgebrauches. In einigen Fällen greift der Staat in die Konsumtion ein durch Schutz und Präventivmaßregeln im Interesse der Allgemeinheit, wie z. B. in den gewerbe-, sitten- und wohlfahrtspolizeilichen Vorschriften. Eine Konsumskontrolle für die Güter des täglichen Gebrauchs durchzuführen und Maßnahmen zur Einschränkung und rationellen Verteilung dieser Güter zu ergreifen, war der exekutiven Staatsgewalt immer nur in Zeiten von Krisen Veranlassung gegeben, dann wenn Störungen in der Erzeugung und Förderung der Konsumtionsgüter eintraten. Die Wirkung von Krisen auf die Konsumtion erfolgt mit um so elementarerer Wucht, als ein Staat infolge einer einseitigen Wirtschaftsverfassung von anderen Produktionszentren des Weltwirtschaftsgebietes unmittelbar abhängig ist. Mit der geschichtlichen Entwicklung pflegt diese Abhängigkeit zu wachsen. Eine Verstärkung der Siedelungsintensität, mit ihr die fortschreitende Industrialisierung, der Monopolcharakter des Grund und Bodens, seine natürliche Beschaffenheit, die relative Unzulänglichkeit technischer Hilfsmittel für eine unbeschränkte Qualitäts- und Quantitätssteigerung der Produktion, all diese Gründe zwingen eine Volkswirtschaft, aus anderen Wirtschaftsgebieten einen Teil ihres Bedarfes an Rohstoffen, Nahrungsmitteln und Fertigprodukten zu decken, aus Gebieten, welche infolge ihrer geographischen Lage, der geschichtlichen Entwicklung und anderer Momente an diesen Produkten Ueberfluß haben. Hildebrand hat in seiner Schrift „Die Erschütterung des Industriestaates und des Industriesozialismus“ folgende Gruppierung der einzelnen Weltwirtschaftsgebiete gezeichnet:

I. Massenquartiere des panasiatischen Kontinents:
   a) in Europa: Die alten Industriestaaten des westlichen und mittleren Europas mit ca. 282 Millonen Einwohner und einem Flächeninhalt von 3,8 Millionen qkm.
   b) Ostasien mit China, Japan, der Mandschurei, Korea, 475 Millionen Menschen und 5,5 Millionen qkm Flächeninhalt.
   c) Britisch-Indien und Ceylon mit 300 Millionen Menschen und 5 Millionen qkm Flächeninhalt.

d) Rußland: 157 Millionen Einwohner, 22 Millionen qkm Flächeninhalt.

II. Nordamerika mit 115 Millonen Einwohner.

III. Das subtropische Südamerika: 35 Millonen Einwohner und 12 Millonen qkm Fläche.

Von den genannten Kulturzentren sind Ostasien, Britisch-Indien und Ceylon, Rußland, das subtropische Amerika ausgesprochene Agrarländer, die als Hauptlieferanten der Industriestaaten auf dem Weltmarkt funktionieren. Der Welthandel und die technischen Verkehrsmittel sind die Faktoren, welche die durch Boden- und Klimaverschiedenheiten und durch andere Gründe bedingten Austauschbeziehungen realisieren. Der eminente Aufschwung der modernen Technik, die außerordentliche Verbesserung der Verkehrsverhältnisse hinsichtlich Schnelligkeit und Sicherheit haben die fundamentale Wichtigkeit der Entfernung des Konsumtionsvom Produktionsort zu immer geringerer Bedeutung herabgedrückt. Die Entwicklung der modernen Zeit zeigt die Konzentration der Produktion an die Orte billigster Gestehung ausschließlich und begünstigt schließlich die Schaffung von Monopolen. Eigenartigerweise hat das Bewußtsein dieser Abhängigkeit von der Weltwirtschaft in den besonders betroffenen Volkswirtschaften nicht in dem Umfange Maßnahmen der Vorschau treffen lassen, als die prekäre Lage dieser Staaten bedingt hätte, Maßnahmen, welche das ungestörte Funktionieren der Wirtschaft in Zeiten stärkster und lange währender Krisen sicherzustellen in der Lage gewesen wären. Hier hatte die Handelspolitik einzugreifen und so zu agieren, daß die unbedingte Abhängigkeit auf einen möglichst begrenzten Komplex von Gütern beschränkt wurde. Dann, wenn Industrie und Landwirtschaft die eigene Volkswirtschaft nicht ausreichend versorgen können, auch bei stärkster Inanspruchnahme, hat eine Vorratswirtschaft einzusetzen für alle die Güter, die vom Weltwirtschaftsmarkte zugeführt werden, unter Zugrundelegung der Ergebnisse der Handels- und Konsumstatistik nach folgenden Gesichtspunkten:

1. Auswahl der wichtigsten Güter und Prüfung der Frage, welche Güter unentbehrlich, welche Güter eventuell durch andere vertretbar sind.
2. Aufspeicherung richtiger und ausreichender Quantitäten.

Handelspolitisch haben die meisten Staaten sich richtig verhalten. Von dem Momente an, als sich England nicht mehr unumschränkter Herr des Weltmeeres fühlte, verstärkt es allmählich seinen Zollschutz. Die Agrarschutzzollpolitik ermöglichte es Deutschland, im Weltkrieg als nahezu abgeschlossener Wirtschaftsstaat trotz Fehlen des überseeischen Außenhandels durchzuhalten. Auf dem speziellen Gebiete der Vorratswirtschaft ist es in Deutschland nur zu Ansätzen gekommen. Der bekannte Antrag Kanitz 1895, die aus dem Verkaufe des importierten Getreides entstehenden Ueberschüsse außer zur Entschädigung an die Reichskasse und zur Bildung von Reservefonds vor allem auch zur Sammlung von Vorräten für außerordentliche Bedürfnisse zu benützen, kam nicht zur Durchführung. Auch in der Frage einer Konsumtionskontrolle speziell für die direkten Bedürfnisse des täglichen Lebens ist nur wenig geschehen. Für Deutschland sind die schon genannten vom kaiserlichen statistischen Amt bearbeiteten Wirtschaftsrechnungen minderbemittelter Familien im deutschen Reiche wohl das Bedeutendste. Die Kornhausbewegung würde als ein Anfang beginnender Vorratswirtschaft anzusehen sein, wenn sie nicht ihre Entstehung anderen wirtschaftlichen Motiven zu verdanken hätte.

3. Konsumtion, Staat und Krieg.

Durch Eintritt Englands in das Lager unserer Feinde sind die wichtigsten Zufahrtsmöglichkeiten abgeschnitten. Ein tief in das weltwirtschaftliche Getriebe verwickelter Staat ist plötzlich fast vollständig isoliert. Die wichtigsten Maßnahmen der Vorschau, die das glückliche Ueberdauern einer derartigen Kriegskrise von Anfang an gesichert hätten, sind, wie schon ausgeführt, nicht getroffen. Das ganze volkswirtschaftliche Getriebe muß umgeschaltet und nach Möglichkeit der neuen Sachlage angepaßt werden.

Nach Ballod hatte Deutschland einen Ausfall von 25 bis 27 % der in den Jahren 1912 und 13 verbrauchten Nährstoffe wettzumachen. Kuczynski und Zuntz errechneten folgende Zahlen:

	Bruttoverbrauch Milliard. Kalorien	Davon vom Ausland
1. Menschliche Nahrung	87 121	8 635
2. Viehfutter	182 442	19 526
Zusammen:	269 563	28 161

Hiernach hätten wir ein Defizit von zirka 11 %.

Die Ballodschen Zahlen sind deshalb höher, weil er die Ansicht vertritt, daß:

1. unsere Statistik, besonders die Erntestatistik, überhöhte Angaben aufweist,
2. der in Wirklichkeit schwerwiegende Umstand vernachlässigt wurde, daß in der Einfuhr uns ein Nettoprodukt für die Ernährung geboten wurde, bei der einheimischen Produktion dieses Nettoprodukt erst unter Ausscheidung der Nahrung für die Zugtiere gefunden, bezw. errechnet werden müßte.

Bemerken möchte ich, daß Ballod bereits vor Ausbruch des Krieges die Forderung erhoben hatte, staatliche Getreidespeicher anzulegen,' in denen für den Kriegsfall große Getreidemengen aufbewahrt würden, eine Forderung, die leider nicht erfüllt worden ist.

Um Deutschlands wirtschaftliches Bestehen zu sichern, ist nach den obengenannten Verfassern folgendes hauptsächlich erforderlich:

1. Die Verfütterung von den für die menschliche Ernährung brauchbaren Nahrungsstoffen ist auf ein äußerstes Minimum einzuschränken;
2. Mehr vegetarisch leben als vor dem Kriege!

denn: „Die zur menschlichen Ernährung geeigneten Stoffe, vor allem Getreide und Kartoffeln, können eine sehr viel geringere Zahl von Menschen ernähren, wenn wir sie durch Verfütterung in Fleisch und Molkereiprodukte verwandeln, als wenn wir sie selbst als menschliche Nahrung verwenden."

— „Beim Umsetzen der Pflanzennährstoffe im Körper des Tieres finden beträchtliche Verluste statt, sodaß kaum ein Viertel der Kalorien, welche die Pflanzen enthalten, im Fleisch des Tieres wieder zum Vorschein kommen."

Wie leistungsfähig andererseits die inländische Erzeugung in Deutschland ist, hat in treffender Weise Dr. P. Krische, Berlin dargetan. Der Anteil des deutschen Reiches an der Gesamtlandfläche der Erde beträgt nur 0,4 %, gleich dem 250zigsten Teil. „An Roggen, Weizen, Gerste und Hafer, diesen wichtigsten Getreidearten der gemäßigten Zonen, erzeugt Deutschland ein Neuntel der Welternte, obwohl seine Anbaufläche nur ein 16tel der Weltanbaufläche beträgt. Deutschland erntet also trotz seines im Vergleiche mit andern Weltanbauflächen ungünstigen Klimas das Doppelte von dem, was seiner Getreideanbaufläche entspricht." — „Die deutsche Getreideanbaufläche beträgt mit 15 Millionen Hektar nur ein 25tel der Weltgetreideanbaufläche, die deutsche Getreideernte dagegen ein 16tel der Weltgetreideernte. Ferner läßt es auf ein 100stel bis ein 50stel des Weltviehnutzlandes (Futtergewächsflächen, Wiesen, Weiden) ein 17tel des fleischliefernden Weltviebestandes aufwachsen und beweist damit einen außerordentlich hohen Entwicklungsgrad der deutschen Landwirtschaft." Aus diesen Ausführungen geht hervor, daß die deutsche Landwirtschaft einen hohen Grad der Intensität erreicht hatte. Die durch den Krieg hervorgerufenen kritischen Verhältnisse, speziell der Mangel an Arbeitskräften, konnten eine weitere Intensivierung des landwirtschaftlichen Betriebes kaum erwarten lassen. Es hieß also jetzt die Konsumtion, speziell die Nahrungsmittelkonsumtion der verkleinerten Produktion anzupassen, kleiner insofern, als der Ausfall an importierten Gütern zu decken war. Auf Grund wirtschafts- und sozialpolitischer Erfahrung, statistischer Ergebnisse, wissenschaftlicher Untersuchungen wurde nun eine mächtige Organisation geschaffen zur Ueberwachung und Konzentrierung der volkswirtschaftlichen Konsumtion und Produktion, ein System der Rationierung und Kontigentierung, welches sich nunmehr auf fast alle wesentlichen Güter des wirtschaftlichen Lebens erstreckt. Das Individuum erhält in einem bestimmten Zeit-

raum eine jeweils festgesetzte Menge eines jeden Gutes, wobei die Menge der vorhandenen Güter und ein Durchschnittsbedarf oder Mindestbedarf des Individuums ausschlaggebend ist für die Festsetzung der genannten Faktoren.

Die Konsumtionsregelung ist im Laufe des Krieges allmählich ein sehr minutiöses Werk geworden.

Die Bewirtschaftung der Produkte umfaßt:

1. Regelung und Förderung der Produktion
2. Ueberwachung und Versorgung durch Kontigentierung und Rationierung.
3. Kontrolle und Regelung des Konsums.
4. Ueberwachung des Verkehrs.

Diese genannten Tätigkeiten werden von Kriegsstellen und Kriegsgesellschaften ausgeübt, jenen eigenartigen Zwittergebilden von staats- und privatwirtschaftlicher Monopolorganisation. Sie sind der Aufsicht des Reichskanzlers und des Kriegsernährungsamtes unterstellt. Die Lebensmitteleinfuhr ist in der Zentraleinkaufsgenossenschaft zentralisiert. Im Februar 1917 existierten nicht weniger als 33 dem Kriegsernährungsamt unterstellten Kriegsstellen und Kriegsgesellschaften, zu denen hin die Produktion geleitet und von denen sie nach einem bestimmten Verteilungsschlüssel der Konsumtion zugeführt werden. Die Lebensmittel werden in der Hauptsache den Kommunalverbänden geliefert, welche ihrerseits die Verteilung nach den durch Bundesratsverordnungen festgesetzten Bestimmungen besorgen. Die Kommunalverbände treten als Käufer auf und erwerben die Lebensmittel auf eigene Rechnung, stapeln sie auf, und verkaufen sie weiter, kurz, aus den Kommunen, welche früher als öffentliche Korporationen nur in beschränktem Maße Erwerbswirtschaften betrieben, sind jetzt im größten Stile Unternehmer geworden. Sie haben ihren eigenen Versorgungsplan; über die Reichsverordnungen hinaus hat ihr Rationierungssystem beinahe alle Nahrungs- und Genußmittel erfaßt. In dem in den Kommunen zusammengefaßten Komplex von Wirtschaftseinheiten ist somit ein Höchstmaß der Konsumtionszentralisation erreicht. Die meisten Kommunen haben neben der Belieferung ihrer Bürger mit Lebensmitteln Organisationen geschaffen, welche die Versorgung

mit fertigen Speisen bezwecken. Man will hierdurch volkswirtschaftliche Ersparnisse erzielen, nämlich Einsparung von: 1. Lebensmitteln. (Die Aufbereitung von kleinen Rationen, ungeschickte Zubereitung, Unvorsichtigkeit bedingen Materialverluste.)
2. Zeit.
3. Heizmitteln.
4. Geld. (Das Mehr an Geld, das bisher auf die Beschaffung von Lebensmitteln verwendet wurde, soll anderen wirtschaftlichen Zwecken zugeführt werden.)

Hierzu kommt noch ein wichtiges sozialpolitisches Moment. Man will die Gewißheit haben, weite, besonders auch arme Bevölkerungskreise mit billigen, preiswürdigen und nahrhaften Speisen versorgt zu wissen; also Entlastung des Individuums, indem man es in der Nahrungsmittelbeschaffung zum großen Teil von dem die Preise variierenden und durch Angebot und Nachfrage bestimmten Lebensmittelmarkt minder abhängig macht.

Diese ebengenannten Organisationen bezeichnet man als „Massenspeisungen", eine Benennung, die gewiß keinen anderen Gedanken zum Ausdruck bringen will, als:

1. Ein gewisser größerer Prozentsatz der Bevölkerung soll versorgt werden.
2. Die Organisation bezweckt die Versorgung mit zubereiteten, mundgerecht gemachten Nahrungsmitteln.

Vom volkswirtschaftlichen Standpunkte muß man den Begriff der Massenspeisung weiter und schärfer fassen.

1. Sie ist eine besondere Art der Konsumtionsregelung und Zentralisation.
2. Ernährungs-, sozial- und wirtschaftspolitische Ziele werden verfolgt. Als politisches Mittel kann sie nur vom Träger der Politik ins Werk gesetzt werden.
3. Ihre Eigenschaft als Konsumtionsregulator verlangt:
   a) Sie muß sich auf den Hauptteil der Bevölkerung erstrecken, wenn man mit Fug und Recht von einer gemeinwirtschaftlichen — Massen- — Speisung sprechen will.
   b) Soll und muß sie den wesentlichen Teil des täglichen Nahrungsbedarfes decken.

4. Sie hat eine gewisse Geschlossenheit und Einheitlichkeit des Wirtschaftsgebietes zur Voraussetzung, über das sie sich erstreckt.

Wir hätten sonach wie folgt zu definieren:

Die Massenspeisung ist eine autoritativ organisierte und zentralisierte Nahrungsmittelkonsumtion, welche als ernährungs-, wirtschafts- und sozialpolitisches Mittel die Erzielung volkswirtschaftlicher Ersparnisse an Nahrungsmitteln, Zeit, Geld, Heizmitteln bezweckt und die Sicherstellung einer ausreichenden Ernährung für einen wesentlichen Bevölkerungsteil, indem sie ihn mit fertigen Speisen versorgt.

Dieser eigentlichen oder autoritativen gemeinwirtschaftlichen Massenspeisung steht gegenüber die zentralisierte Massenkonsumtion in privatwirtschaftlichen Associationen, öffentlich-rechtlichen Korporationen und Betrieben aller Art. Hierher gehören: Spitäler, Klöster, Institute, Kasernen, Fabrikkantinen, Kasinos, Gasthäuser aller Art, alle rein charitativen Ausspeisungen in Armenküchen, Wärmestuben, Volksküchen und Suppenanstalten etc.

All diesen Speisungen ist folgendes gemeinsam:

1. Ernährungs- und wirtschaftspolitische Motive scheiden fast ganz aus.
2. Sie sind nur für einen gewissen begrenzten Bevölkerungsteil bestimmt.
3. Sie vereinigen meistens Menschen gleicher Lebensweise, also auch gleicher Lebensbedürfnisse an ihren Tischen.

Das Prinzip der Entgeltlichkeit in den Massenspeisungsveranstaltungen braucht kein besonderes Charakteristikum zu sein, wie ich es auch nicht für wichtig halte, ob diese Veranstaltungen mit Unternehmergewinn arbeiten. Die von mir definierte reine Art der Massenspeisung deckt sich ungefähr mit dem Begriff der zwangsweisen oder obligatorischen Massenspeisung, wie sie von Wissenschaftlern und Politikern für Deutschland verlangt worden ist. Diese vollständige und abolute Regelung der Nahrungsmittelkonsumtion durch den

Staat unter Ausschaltung des freien Verkehrs mit Lebens- und Genußmitteln ist jedoch nur denkbar, wenn auch alle sonstigen Erscheinungen des täglichen und wirtschaftlichen Lebens auf ein verhältnismäßiges Einheitsniveau gestellt werden. Schon die Durchführung einer beschränkten Massenspeisung fordert die Ueberwindung schwerer Hindernisse:

1. Die qualitativ und quantitativ unendlich verschiedenen Nahrungsbedürfnisse, die bedingt sind durch die körperliche Disposition, eine verschiedenartige Betätigung, durch das Alter, das Geschlecht, sind einheitlich zu befriedigen.
2. Mechanisch-technische Schwierigkeiten.
3. Verwaltungstechnische Hindernisse.

Theoretisch ist die Vereinheitlichung und Zentralisation des ganzen Wirtschaftslebens zu einer weitgehenden staatlichen Monopolorganisation wohl denkbar, ihre praktische Durchführung in den Zeiten eines Weltkrieges aber kaum möglich, aus folgenden Gründen:

a) Das heutige Volksempfinden wird noch von sehr unsicheren und unberechenbaren Imponderabilien getragen, deren wesentlichste der Häuslichkeitssinn und der Selbständigkeitsdrang sind.

b) Die exorbitanten finanziellen und technischen Opfer.

c) Die Aufstapelung von ungeheueren Vorräten, wie sie das dauernde und sichere Funktionieren einer allgemeinen Massenspeisung erfordert, ist in Zeiten, wo dem Staate nur eine beschränkte Einfuhrmöglichkeit gegeben ist, nicht realisierbar.

d) Die plötzliche und absolute Ertötung des Lebensmittelstandes birgt katastrophale volkswirtschaftliche Wirkungen in sich.

e) Die Bevölkerungsdichte bewegt sich in zu unterschiedlichen Grenzen. Es kommen in:

Mecklenburg	36,3	Einwohner auf den qkm
Sachsen	320,0	„ „ „ „
Bayern	90,8	„ „ „ „
Berlin	32 664,5	„ „ „ „
Bremen	1 168,2	„ „ „ „

Die allgemeine Massenspeisung würde sich somit unmittelbar auf die Städte zu beschränken haben, womit das Prinzip der Allgemeinheit gebrochen wäre.

Trotz dieser augenscheinlichen Schwierigkeiten ist vielerseits die allgemeine Durchführung einer obligatorischen Massenspeisung befürwortet worden. In Oesterreich hat man den theoretischen Erwägungen eine einheitliche grundsätzliche Regelung der Massenspeisung folgen lassen. Durch einen Erlaß des k. und k. Amts für Volksernährung vom Januar 1916 wird die gesamte Volksspeisung unter staatliche Aufsicht gestellt. Die Wichtigkeit dieses einzigartigen Dokumentes einer staatlichen Konsumtionsregelung rechtfertigt es, wenn ich dessen wichtigste Bestimmung hier wiedergebe.

Der Erlaß beschäftigt sich in seinen einzelnen Teilen mit der Verwaltung, den Typen der Kriegsküchen, den Formen und Trägern der Organisation, der Finanzierung der Kriegsküchen, ihre Einfügung in die staatliche Verbrauchsregelung und ihre Vorausstellung beim Warenbezug. Zweck der Organisation ist: Die Speisenbereitung im kleinen Haushalt zurückzudrängen und in der Folge bis zu einem gewissen Umfang vielleicht sogar auszuschalten. Mittel und Zweck ist ein System von Kriegsküchen, Regie- und Erwerbsküchen. Der Erlaß führt folgendes aus:

Typen von Kriegsküchen (Regieküchen):

1. Gesellschaftsküchen für berufliche oder für Zwecke des Küchenbetriebes besonders geschaffene Personen- und Familiengemeinschaften.

2. Betriebs- und Anstaltsküchen für die Angestellten und Arbeiter größerer Betriebe, für Behörden und Aemter. Den Familienangehörigen dieser Personengruppen ist, sofern sie es beanspruchen, das Recht der Teilnahme an den Betriebsküchen zu gewähren.

3. Offene Küchen, die grundsätzlich jedermann, selbstverständlich immer im Rahmen der oben dargestellten allgemeinen Organisationsmerkmale zugänglich sind.

Wie bei jeder Organisationsarbeit, wird es nun auch in diesem Falle notwendig sein, an das Bestehende nach Möglichkeit anzuknüpfen und an die Befriedigung jener Bedürfnisse in erster Linie zu denken, welche nach den örtlichen Verhältnissen die dringendsten sind. Von diesen Gesichtspunkten wird die Entscheidung abhängig sein, mit welcher Type in den einzelnen Bezirken, bezw. in den einzelnen Orten die Organisationsarbeit zu beginnen hat.

Für industriereiche Gegenden mit dichter Arbeiterbevölkerung werden sich zunächst Betriebsküchen empfehlen, die insbesondere ein geeignetes Mittel für die in letzter Zeit im Einvernehmen mit der Heeresverwaltung angeordnete direkte und bevorzugte Versorgung der für den Heeresbedarf tätigen Arbeiterschaft bilden können.

In Gebieten mit vornehmlich hausindustrieller und kleingewerblicher Bevölkerung dürfte die offene Küche die beste Betriebsform darstellen und wahrscheinlich auch für die weitere Entwicklung als Type genügen.

Einzelne Erläuterungen:

Die Gesellschaftsküchen:

Die Vorbemerkungen zur Gesellschaftsküche haben folgenden Wortlaut:

Die Gesellschaftskriegsküche dient solchen Personenkreisen, die einer gleichartigen sozialen Schicht angehören und die erfahren und wirtschaftlich leistungsfähig genug sind, im Wege der Selbstverwaltung mit eigenen Mitteln eine dauernde gemeinsame Verköstigung auf Grundlage des Kriegsküchenerlasses einzurichten. Der naheliegende Gedanke, daß bloße Vereine oder gar lose Gesellschaften ohne juristische und handelsrechtliche Persönlichkeit diese Aufgabe lösen könnten, muß von der Hand gewiesen werden. Denn es kommen Vermögensgebarungen in Betracht, die von einzelnen im Namen von Personengruppen vollzogen werden, ohne daß ein bestimmtes Auftrags- und Vollmachtsverhältnis nachweisbar wäre. Finanzielle Verantwortungen und Haftungsverhältnisse müßten daraus entstehen, die unter Umständen auf Grund des allgemeinen bürgerlichen Rechtes auszutragen wären und langwierige Prozesse fordern würden. Dagegen bietet zum Beispiel die Rechtsform der Genossenschaft alle Handhaben und Sicherheiten für eine ordnungsgemäße Gebarung auf längst erprobter Grundlage. Die Zweckmäßigkeit leichten Ein- und Austrittes der Mitglieder weist von selbst auf diese Rechtsform hin. Sie ist auch von Nichtjuristen am leichtesten zu handhaben.

Wer an einer Kriegsküche dieser Art teilzunehmen wünscht, wird der Natur der Sache nach nicht nur regelmäßig die Verköstigung beziehen, sondern auch Geldbeträge leisten und somit als Mitglied beitreten. Es genügt jedoch in der Regel, daß der Haushaltungsvorstand oder der Familienerhalter Mitglied wird, wodurch er für sich sowie seine Familie und Haushaltungsangehörigen das Recht auf Teilnahme erwirkt. Nicht zu verlangen ist, daß alle mitverköstigten Haushaltungsangehörigen (Kinder, Dienstpersonen usw.) Mitglieder werden, weil dies dem ganzen Charakter einer Gesellschaft Gleicher widersprechen würde. Es sind also Mitglieder und Teilnehmer zu unterscheiden. Das Mitglied übernimmt das Mitverwaltungsrecht und damit die vermögensrechtliche Haftung für die Genossenschaft. Der Teilnehmer ist auf den Genuß der Veranstaltung beschränkt und

hat bloß das Recht, an der Bestellung des Kriegsküchenausschusses mitzuwirken. Der Kriegsküchenausschuß kann als ein Frauenkomitee gedacht werden, das den Speiseplan, die Art der Zubereitung, die Reinlichkeit in der Küche und im Speisesaal, die Art der Bedienung und dergleichen technische Fragen in Obhut nimmt.

Die genossenschaftliche Kriegsküche ist nicht auf Gewinn berechnet, sondern trägt den Charakter der Gemeinnützigkeit. Andererseits soll sie auf Grund des Kriegsküchenerlasses doch ein wirtschaftlich gebarendes Unternehmen sein, welches seine Kosten durch die Leistungen der Mitglieder und Teilnehmer aufbringt und deckt. Es muß also geschäftlich kalkulieren. Eine solche Kalkulation erfordert einen gewissen Sicherheitskoeffizienten, das heißt einen Preisaufschlag auf die reinen Gestehungskosten, aus dem allfällige Verluste gedeckt werden. Eine solche Kalkulationsweise macht einen Gebarungsüberschuß wahrscheinlich. Dieser Gebarungsüberschuß ist gewonnen infolge einer mäßigen Ueberzahlung der Mahlzeiten durch die Teilnehmer und soll daher denjenigen Personen, die diese Ueberzahlung geleistet haben, rückvergütet werden. Die Jahreshauptversammlung, welche die Gewinn- und Verlustrechnung prüft und genehmigt, verfügt in diesem Sinne über den Gebarungüberschuß.

Die Satzungen der Genossenschaft haben nicht bloß den Zweck die rechtliche Verantwortung festzuhalten, sie sind zugleich das oberste Verwaltungsregulativ der Veranstaltung. Das Musterstatut zeichnet eine bestimmte einfache Verwaltungsorganisation vor, entwirft ihren Jahresarbeitsplan und verzeichnet die gesetzlichen Verpflichtungen der Funktionäre. Es ist also nicht bloß ein Statut, sondern zugleich eine kurze Geschäftsinstruktion, ein Handweiser für genossenschaftliche Praxis. Vereinigungen, welche für sich und ihre Angehörigen eine Kriegsküche gründen, werden dieses Statut zur Grundlage ihrer Arbeiten machen können und es nur im einzelnen an ihre besonderen Verhältnisse anpassen müssen.

Anstalts- und Betriebsküchen.

Anstalts- und Betriebsküchen im Sinne des Kriegsküchenerlasses sind solche Kriegsküchen, die entweder von Behörden und Aemtern, von Anstalten öffentlichen oder privaten Rechtes oder von großen Privatunternehmungen (Kaufhäusern, Fabriken, Bergwerken, Bahnen usw.) errichtet werden, um für ihre Zugehörigen (Anstaltsküche) oder für ihre Angestellten, Bediensteten oder Arbeiter (Betriebsküchen), in beiden Fällen einschließlich ihrer Familien und Haushaltungsmitglieder, regelmäßig die Beköstigung bereitzustellen.

Anstalts- und Betriebsküchen dürfen nicht zu Erwerbsabsichten errichtet oder geführt werden, alle durch sie zu erreichenden Vorteile haben ausschließlich den Teilnehmern zugute zu kommen. Jedem Anstalts- oder Betriebszugehörigen ist die Teilnahme zu gestatten. Die Gebarung untersteht den Vorschriften über die Nachweiskarten. Die Betriebsführung unterliegt der Kontrolle des Kriegsküchenkommis-

särs. Die Teilnehmer bezahlen die gebotenen Leistungen bar, sind daher nicht Empfänger von Wohltaten und haben auf die Verwaltung und Betriebsführung geordneten Einfluß.

Zur Sicherung der Bedingungen haben Anstalten und Betriebe, die eine solche Kriegsküche zu führen beabsichtigen, dem Kriegsküchenkommissär einen Organisations- und Betriebsplan vorzulegen. Der Kriegsküchenkommissär überprüft, ob dieser die gestellten Bedingungen erfüllt und genehmigt ihn, wenn er die Bedingungen erfüllt und überwacht die Einhaltung seiner Bestimmungen. Erst nach erfolgter Genehmigung hat die Anstalts- oder Betriebsküche das Recht auf den Bezug staatlich bewirtschafteter Lebensmittel.

Wird den auf Grund des Kriegsküchenerlasses sowie auf Grund des genehmigten Organisations- und Betriebsplanes nicht Folge geleistet, so kann dieser der Küche das Bezugsrecht aberkennen.

Offene Kriegsküchen.

Die Gesellschafts-, Anstalts- und Betriebsküchen sind auf einen geschlossenen Teilnehmerkreis berechnet und stehen in irgendeiner, teils näheren, teils ferneren Selbstverwaltung der Interessenten. Sie sind darum der übergroßen Zahl von Bedürftigen nicht zugänglich, weil diese organisatorisch schwer zu erfassen sind. Ihnen dient die offene Kriegsküche, die jedermann zugänglich ist. Bei ihr ist die Teilnehmerschaft vom Veranstalter ganz geschieden. Sie wechselt auch ständig, die Kontrolle geht deshalb ganz allein auf den Veranstalter über; Veranstalter kann nur eine öffentliche Körperschaft, in der Regel nur die politische Gemeinde sein. Danach ist ihre Organisation zu gestalten.

Erwerbsküchen.

Die Erwerbsküchen sind auf Gewinn berechnete Unternehmungen Privater, die bloß durch den Vertrag oder behördliche Annahme des Anerbietens des Gastgewerbeinhabers unter den Kriegsküchenerlaß gestellt und dadurch in mannigfacher Richtung gebunden sind.

A. Die vertragsmäßige Erwerbsküche.

Mit einem Unternehmer vertragsmäßig vereinbart.

Jene Personenkreise, Anstalten, Betriebe und Körperschaften, die eine Regieküche begründen können, sind auch befugt, die Betriebsführung im Vertragsweg einem Gastgewerbeinhaber zu übertragen. Der Vertrag zwischen dem Veranstalter und dem Küchenführer wird zweckmäßigerweise schriftlich abzuschließen sein und muß dem Kriegsküchenkommissär zur Genehmigung vorliegen, damit dieser die vorzugsweise Belieferung des Betriebes mit staatlich bewirtschafteten Lebensmitteln einleite.

Die Vertragschließenden sind die Veranstalter, das ist jede zur Errichtung einer Gesellschafts-, Anstalts-, Betriebs- oder offenen Kriegsküche berufene juristische und physische Person, und der Küchenführer, das ist ein konzessionierter Inhaber eines Gast- und Schankgewerbebetriebes im Sinne der Gewerbeordnung.

Der Betriebsinhaber übernimmt als Küchenführer alle Pflichten und Verantwortungen gegenüber der Brotkommission und den Behörden, die der Leiter und der Vorstand einer Regieküche tragen. Die Leistungen und Gegenleistungen (Menge und Güte, Preis der Kost, Art der Bedienung usw.) sind im Vertrage festzuhalten. Der Küchenführer muß sich die Bestellung eines Küchenausschusses gefallen lassen, auf den die Obliegenheiten und Befugnisse des Auschusses einer Anstalts- und Betriebsküche sinngemäße Anwendung zu finden haben. Der Personenkreis der Teilnehmer ist, wenn es sich nicht um eine durch eine Gemeinde veranstaltete offene Küche handelt, im Vertrage genau abzugrenzen. Im übrigen wird der Inhalt des Vertrages nach dem Willen der Interessenten zu gestalten sein. Von öffentlichem Interesse ist die strenge Kontrolle der Bezugskartenkürzung und die an sie geknüpfte vorzugsweise Belieferung. Diese Punkte müssen daher im Vertrage ganz analog wie bei Regieküchen geregelt erscheinen.

B. Freie Erwerbsküchen.

Von einem Unternehmer freiwillig angeboten.

Wer seinen Gastgewerbebetrieb in eine Kriegsküche umwandeln will, hat der Gemeinde oder dem Kriegsküchenkommissär ein bezügliches Angebot zu erstellen. Das an die Gemeinde einlangende Angebot ist an den Kriegsküchenkommissär in Abschrift weiterzugeben.

Der Kriegsküchenkommissär hat alle für die Behandlung des Angebots wichtigen Umstände zu erholen, vor allem die Eignung des Lokals und seiner Lage, die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit und Vertrauenswürdigkeit des Angebotstellers, sowie die Angemessenheit des Speisenplanes und der Speise, wobei er sich an die für offene Regieküchen maßgebenden Vorschriften halten wird. Diesen Vorschriften gemäß ist ein Kriegsküchenausschuß zu bestellen. Wird das Angebot vom Kriegsküchenkommissär angenommen, so hat er die Bedingungen der Annahme in der Form einer Anweisung zur Führung der Kriegsküchen hinauszugeben. Diese Weisung bildet die rechtliche Grundlage für die Küchenführung durch den Gewerbeinhaber und grenzt seine Pflichten wie seine Rechte ab.

Ich entnehme dem neuen Wiener Fremdenblatt einige Aeusserungen des Reichstagsabgeordneten Dr. R. Freißler als Erläuterung zu vorstehendem Erlaß:

Die nach den Organisationsplänen des Volksernährungsamtes einzurichtenden Kriegsküchen sind keine Wohltätigkeitsun-

ternehmungen, sondern wirtschaftlich arbeitende, daher nach dem Grundsatz der Selbstdeckung eingerichtete Kriegsorganisationen. Daraus ergeben sich mehrere Folgerungen; zunächst die, daß die Kriegsküchen ihren Verwaltungs- und Amortisationsdienst in die Preise einzurechnen haben und daher Subventionen im eigentlichen Sinne nicht brauchen.

Auf ein anderes Gebiete gehört die Frage, wer die ersten Kredite für die Errichtung vorschießen wird. Sie ist nicht einheitlich zu beantworten, sondern hängt von den Typen der Kriegsküchen ab. Bei der Gesellschaftsküche werden die Teilnehmer in erster Linie selbst in Betracht kommen, bei den Anstalts- und Betriebsküchen wird die Finanzierung von der betreffenden Anstalt oder dem Betriebe übernommen und bei den offenen Küchen zunächst von der Gemeinde.

Entgegen vielfach verbreiteten Irrtümern muß ausdrücklich festgestellt werden, daß der Kriegsküchenerlaß einen Zwang betreffend das Aufgeben der Einzelwirtschaft und die Teilnahme an den Kriegsküchen nicht vorsieht. Er verfügt lediglich, daß die Kriegsküchen eine Vorzugsstellung beim Bezug der von ihnen benötigten staatlich bewirtschafteten Lebensmitteln erhalten werden. Dadurch wird es allerdings in vielen Fällen für die Bevölkerung vorteilhafter sein, wenigstens die Hauptmahlzeiten in der Kriegsküche einzunehmen oder dort abholen zu lassen.

Zur Kritik des Erlasses führe ich gleichfalls die Aeußerungen eines Oesterreichers an, des Professors Dr. Karl Hoffmeister im Neuen Wiener Tagblatt:

Nur auf dem Wege der sukzessive zur obligatorischen Institution werdenden Kriegsküchen der verschiedenen im Erlasse vorgesehenen Kategorien ist das sonst unlösbare Problem der durchgreifenden Konsumentenorganisation gelöst, weil schließlich jeder Haushalt irgend einer Kriegsküche beitreten muß und daher dort für ihn vorgesorgt wird, während heute, um gerade die ärmsten Konsumentenkreise, die nicht in den großen Konsumentenorganisationen vertreten sind, vor äußerster Not zu beschützen, eine unendlich komplizierte und daher ganz unökonomische Belieferung durch allerkleinsten Detailverschleiß notwendig war, bezüglich deren man natürlich trotzdem nicht sicher sein konnte, ob sie nicht doch ihre Waren an zahlungskräftigere Kunden abgeben, wie auch eventuell Höchstpreisüberschreitungen bewilligen würde.

Ein zweifellos sehr guter Gedanke des Erlasses ist, wenn man so sagen darf, die sukzessive oder indirekte Einführung des Zwanges, denn zunächst soll es ja den privaten Haushaltungen noch freistehen, selbst Küche zu führen. Es wird ihnen nur erschwert dadurch, daß vor allem anderen die Kriegsküchen mit den staatlich bewirtschafteten Lebensmitteln versorgt werden und nur das, was überbleibt, und wenn überhaupt etwas überbleibt, dies den Privateinkäufern zufällt.

Ebenso wertvoll für die Erleichterung der praktischen Durchführbarkeit des Kriegsküchenprojektes erscheint die im Erlasse ausgesprochene Kategorisierung der zu errichtenden Küchen. Es wäre schwer oder gar nicht möglich, alles über einen Leisten zu schlagen. Die soziale Schichtung der Gesellschaft, die — man mag denken über sie wie man will — doch nun einmal da ist, läßt sich nicht übersehen, sondern muß berücksichtigt werden, umsomehr, wenn es sich um eine schließlich zur Zwangsorganisation auswachsende Maßregel handelt.

Richtig ist auch der Gedanke, den Gesellschaftsküchen die Aufgabe der Selbstliefervereinigungen zu stellen: Wer einen gewissen Komfort nicht missen will, soll selbst dafür aufkommen. Es ist gerecht, solche Gewohnheiten zu schonen, aber es ist auch gerecht, daß derjenige, der sie beibehalten will, selbst dafür aufkomme. Prinzipiell zuzustimmen ist auch dem juristischen Rat, solche Organisationen als Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaften zu organisieren, um klare Rechtsverhältnisse innerhalb der die Küche gründenden Personengruppe zu schaffen. Nichtsdestoweniger wird wohl die Propaganda und der Gründungsakt selbst meist am besten von einem Verein ausgehen, wie z. B. in Wien seitens des Vereins zur Schaffung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen der Fall war.

Für die Art der Durchführung des Erlasses in Oesterreich möchte ich einige in der Presse veröffentlichte Eintragungen in die Handelsregister und Genossenschaftsregister anführen:

7036. Wien, VII., Zieglergasse 1, Einkaufstelle der Gemeinschafts- und Kriegsküchen für Wien und Niederösterreich, Gesellschaft m. b. H. Gegenstand des Unternehmens: Ankauf des Bedarfes aller Gemeinschafts- und Kriegsküchen in Wien und Niederöstereich und die Belieferung ausschließlich der einzelnen Küchen nach den von den zuständigen Kriegsküchenkommissären genehmigten Warenbedarfsplänen. Die Gesellschaft ist eine aus Anlaß des derzeitigen Kriegszustandes errichtete, öffentlichen Interessen dienende gemeinnützige Unternehmung, und daher nicht auf Gewinn berechnet. Höhe des Stammkapitals 100 000 Kronen. (Handelsregister!)

2578 Wien XIII. Melchartsgasse 11, Gesellschaftskriegsküche „Ostmarkt", registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung. — Wien 16. III. 1917.

58. Tetschen, I. Genossenschaftskriegsküche in Tetschen, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung. — Leitmeritz, 12, VII. 1917.

38. Wien, XIX., Döblinger Hauptstraße 75. „Döblinger Gemeinschaftsküche", registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung. — Wien, 28. VIII. 1917.

7608. Wien, XXI. Franz Zieglergasse 2. Gemeinschaftsküche Florisdorf in Wien, XXI., registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung. — Wien, 4. IX. 1917.

34. Wien, IV. Mühlgasse 24. Erste Künstler-Gesellschafts-Kriegsküche in Wien, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung. — Wien 25. IX. 1917

Der österreichische Versuch der Lösung des Massenspeisungsproblems ist als äußerst geschickt zu bezeichnen, eben weil er von den gegebenen Konsumtionselementen ausgeht, ihnen die Wege ebnet zu einer freiwilligen Association, wie es die örtlichen und sozialen Verhältnisse für nutzbringend erscheinen lassen.

An Reformbestrebungen, wie sie im größten Stile die Massenspeisungsbestrebungen, speziell der österreichische Erlaß sich zum Ziele setzen, hat es schon in Friedenszeiten nicht gefehlt. So wird von Renetta Brandt-Wyt eine Zentralisation der hauswirtschaftlichen Nahrungsmittelkonsumtion befürwortet in der Form des Einküchenhauses. Gleiche Bestrebungen vertritt Lilly Braun, welche im Jahre 1903 zur Durchführung ihrer Pläne einen Verein: „Die Haushaltungsgenossenschaft G. m. b. H." gründete. Diese Vereinigung erlitt Fiasko. 1907/08 wurde dann in Charlottenburg durch die Zentralstelle für Einküchenhäuser und die Einküchenhausgesellschaft der Berliner Vororte das „Einküchenhaus Lichterfelde-West" gegründet. Ein ähnliches Unternehmen existiert in Kopenhagen. Ueber weitere Versuche zu Haushaltsreformen ist reiches Material in der Schrift von Dr. Gerhard Albrecht: „Praktische Maßnahmen zur Förderung der Volks-, insbesondere der Arbeiterernährung" zu finden. Albrecht führt aus, daß bei allen wirtschaftlichen Umwälzungen des letzten Jahrhunderts der Gedanke zurückgeblieben ist, „daß allein der Einzelhaushalt, die Stätte der Nahrungsversorgung des Menschen, hinter den Errungenschaften der modernen Wirtschaftsentwicklung und Technik zurückgeblieben ist." — „Kein Mensch kann sich dem verschließen, daß die Aufrechterhaltung des Kleinbetriebes an Stelle der Verbreiterung unermeßliche Verluste materieller und ideeller Art im Gefolge hat." — „Die amerikanische Untersuchung „Cost of Living" bringt Berechnungen, nach

denen die Ersetzung des Kleinbetriebes durch den Großbetrieb in der Hauswirtschaft zu den Resultaten führen würde, daß statt der ca. 50 % aller Arbeiter der Welt, die in der „domestic industry“ (ausschließlich der Dienstmädchen) beschäftigt sind, nur 10 % nötig wären: ein Verlust von 40 % an wertvollen Arbeits- und Menschenkräften. Nicht minder sind die Materialverschwendungen zu veranschlagen, deren Wert besser der Ernährung zugute käme. Eine vernünftig und in jeder Weise zweckdienlich eingerichtete Küche für 100 Familien könnte 100 dürftig, unpraktisch, unhygienisch angelegte Einzelküchen ersetzen; an die Stelle von 100 schlecht vorgebildeten, zum Teile geradezu dilletantisch arbeitenden Frauen, die die Mahlzeiten der Familie bereiten, träten 10 gut vorgebildete Kochspezialisten, die die Gewähr einer wirklich einwandfreien Nahrungsbereitung böten. Dazu kommen noch die enormen Verluste beim Einkaufe der Waren.“ Albrecht zitiert Schmoller (Grundriß I, S. 364): „In der isolierten Wirtschaft des Individuums findet eine ungeheuere Kraftverschwendung statt, zu jeder Stunde muß wieder anderes getan werden, die Hemmung und Reibung verbraucht den größten Teil der Kraft, der Erfolg ist ein minimaler, gegenüber der geteilten und gesellschaftlich richtig geordneten Arbeit. Die kurze Lebensdauer und der geringe Umfang der individuellen Kräfte erlauben eine bessere Ausbildung der geistigen und körperlichen Fähigkeiten nur auf beschränktem Gebiete.“ Er schließt sich dem Urteil August Bebels an, daß die Zentralisierung des Haushalts nirgends anderswo durchzuführen sei, als in der sozialistischen Gesellschaft. Er warnt vor einer Verallgemeinerung des Problems mit folgenden Worten: „Ich leugne nicht, daß es bestimmte Kreise und Gruppen von Personen gibt, bei denen die Zentralisierung der Ernährung zum Vorteile der Billigkeit und Güte der Ernährung dem Bestande der Familie nur zum Segen gereichen kann; wo z. B. Massen von Familien gleichen Berufs oder doch gleichen Standes, etwa im Umkreise eines großen industriellen Werkes, durch Zusammenwohnen vereint leben, sollen Versuche einer Ernährungszentralisation auf genossenschaftlichem Wege nicht gescheut werden; nur die Probe kann zeigen, was eine solche

Haushaltsreform wert ist. Die Verallgemeinerung aber, die völlige Beseitigung des Einzelhaushaltes in seiner Funktion als Nahrungsbeschaffer scheint mir noch keine Aussicht auf Verwirklichung zu haben. Man gäbe damit allzuviel von der gerade auf dem Gebiete der Ernährung so wichtigen Individualisierung auf."

Eines Vorschlages zur Zentralisation der städtischen Haushaltungen möchte ich noch Erwähnung tun, weil er während des Weltkrieges gemacht worden ist. Er stammt von Elisabeth Engelhardt, München:

> „Die hauswirtschaftliche Nahrungsmittelkonsumtion in ihrer bisherigen Form wird abgeschafft. Allen Haushaltungen unter 30 Personen wird der Küchenbetrieb untersagt, nach vorheriger Enteignung aller privaten Lebensmittel. Es bleiben nur bestehen und werden weitergeführt die Lazaretts, Krankenhäuser, Lehrlingsheime und Erziehungsinstitute, kurz und gut alle Vereinigungen, die an sich schon durch ihre Personenzahl einen Zentralbetrieb darstellen. Sie werden sich im Rahmen ihres Betriebes entweder ganz den neuen Verfügungen unterordnen, oder doch wenigstens möglichst engen Anschluß an sie suchen müssen."
>
> Alle Personen, die ihren Haushalt haben aufgeben müssen, werden durch Speisehäuser und Kochzentralen verköstigt.

Von den Vorkämpfern und Vorkämpferinnen des Gedankens der Haushaltsreform nenne ich noch: Rosika Schwimmer, Budapest, die Amerikanerin Perkins Gillmann. Weitere Beispiele sind in dem folgenden Abschnitt zu finden.

4. Konsumtion und Staat in der Geschichte.

Daß die durch den Weltkrieg in den kriegführenden Staaten ausgelösten Reglementierungen des gesamten Wirtschaftslebens mit ihren großartigen Konsumtions -und Produktionsassociationen in ihrer umfassenden räumlichen und organisatorischen Ausdehnung einzig in der Geschichte dasteht, erscheint selbstverständlich. Wohl aber lassen sich

für gewisse Erscheinungskomplexe aus der Geschichte viele Beispiele anführen.

In Aegypten stapelten die Pharaonen das produzierte Getreide des Landes in ihren Kornkammern auf, um mit ihm Handel zu treiben, oder aber bei Mißernten an Arbeiter und Bauern Korn zu verteilen.

In den alten griechischen Stadtstaaten Sparta und Korinth herrschte ein vollständig zentralisiertes Wirtschaftsleben. Die Lykurg'sche Gesetzgebung verlangte von den gesetzestreuen Spartiaten:

1. Befolgung der Anordnungen für die Erziehung der Jugend und die Lebensweise der Erwachsenen.
2. Einen gewissen Beitrag zu den gemeinschaftlichen Mahlzeiten.

Diese gemeinsamen Bürger- oder vielmehr Stammesmahlzeiten bildeten einen Bestandteil der Wehrverfassung. Die Waffenbrüderschaft des Kriegszustandes machte die Krieger zu Tischgenossen im Frieden. Ueber die Syssitien schreibt G. F. Schoemann in seinen „Griechischen Altertümern" folgendes:

Der Beitrag zu den Männermahlzeiten, den Syssitien, scheint keinesfalls gering gewesen zu sein; er betrug monatlich einen Medimos Gerstengraupen oder mehr, acht Chön Wein, fünf Minen Käse, dritthalb Pfund Feigen und außerdem ungefähr zehn aiginaeische Obolen.

Wegzubleiben von den Syssitien war den in der Stadt Anwesenden nur aus gewissen Gründen gestattet. Z. B. wenn einer ein häusliches Opfer feierte oder sich auf der Jagd verspätet hatte. Sonst war es unerläßliche Pflicht eines jeden Spartiaten, sobald er das 20. Jahr zurückgelegt hatte, den Syssitien beizuwohnen und nur diejenigen, die als Aufseher den Knabenabteilungen vorgesetzt waren, speisten nicht dort, sondern mit den Knaben ihrer Abteilung.

An jedem Tisch speisten etwa 15 Personen, bald mehr bald weniger. Die Aufnahme in eine Tischgenossenschaft geschah durch freie Wahl der Mitglieder. Die aber daheim Tischgenossen waren, waren auch im Kriege Zeltgenossen, und die im Kriege Heeresabteilungen befehligten, führten auch daheim die Aufsicht über die Syssitien.

Die Kost war im höchsten Grade einfach. Das alltägliche Hauptgericht bestand in der berühmten schwarzen Blutsuppe, einer Art Schweine-schwarzsauer, das Fleisch in dem Blut gekocht und mit nichts als mit Essig und Salz gewürzt. Hiervon wurde jedem seine bestimmte Portion vorgesetzt. Gerstenbrot dagegen konnte nach Belieben gegessen

werden und auch Wein ward in hinreichender Menge verabreicht, um selbst starkem Durste zu genügen. Sich zu betrinken, galt für schimpflich. Zum Nachtisch gab es dann Käse, Oliven, Feigen. Doch war es den Tischgenossen nicht verwehrt, auch ein Extra-Gericht zum Besten zu geben, ein Stück Wildpret z. B. oder ein Weizenbrot, welches dann nach der ordnungsgemäßen Mahlzeit als Nachmahl herumgereicht wurde.

Wir haben hier ein gutes Beispiel einer Massenspeisung, auf das fast alle Charakteristika passen, mit der einen Ausnahme, daß die Spartaner nur einen ausgewählten Bevölkerungskreis, nämlich die Männer, ausspeisten.

Aehnliche Verhältnisse finden wir in Kreta. Die Bereitung der Speisen erfolgte in einer Küche unter Aufsicht einer Vorsteherin, „der drei oder vier Leute geringen Standes als Gehilfen beigegeben waren, sowie einige Sklaven.“ Der Aufwand für die Speisen für die Syssitien wurde aus der Staatskasse getragen, die ihrerseits von jedem Bürger den 10. Teil seines Fruchtertrages als Abgaben empfing.

Wenn jeder den 10. Teil seiner Früchte abgab, so konnte der Betrag freilich für den Reichen ziemlich groß, für den Armen aber ein so geringer sein, daß er bei weitem nicht den kleinsten Teil der Kosten für ihn und die Seinigen deckte. Es wird angegeben, daß die Knaben, welche den gemeinschaftlichen Mahlzeiten der Männer beiwohnten, um aus deren Unterredungen Nutzen zu ziehen, bloß Fleisch, und zwar die Hälfte der Portion eines Erwachsenen, von anderen Speisen nichts erhielten; und daß den Waisen namentlich ihre Kost ohne alle würzende Zutat verabreicht wurde.

Zum Trinken war für alle ein gemeinschaftlicher Krater Weins mit Wasser gemischt zugeteilt, aus welchem jeder seinen Becher füllte.

Neben diesen einzigartigen Veranstaltungen von Massenspeisungen finden wir im Altertum nur noch Beispiele von zentralisierter Nahrungsmittelkonsumtion, welche eher die Bezeichnung Massenernährung verdienen. Die Hofhaltungen der Könige und Heerführer des Altertums pflegten tausende von Personen zu umfassen, die alle gemeinsam ernährt wurden. König Salomons Hofstaat bestand aus nicht weniger als 9000 Personen. Die römischen Herrscher benützten die Versorgung der Bevölkerung mit Brotgetreide als erprobtes politisches Mittel zur Beeinflussung der Volksmassen. Die lex frumentaria verpflichtete den Senat, jedem Bürger zu

bestimmten Zeiten aus den öffentlichen Magazinen ein gewisses Quantum Getreide zu ganz geringen Preisen zu liefern. Durch Cesar wurde sie dahin eingeschränkt, daß nur mehr Bedürftige bis zur Höchstzahl von 150 000 bedacht wurden.

Die Könige des Mittelalters hatten keine feste Residenz, da die Ernährung des nach Hunderten und Tausenden zählenden Hofstaates für einen Gau auf die Dauer unmöglich war.

Hungersnot, Krieg, Seuchen haben im Mittelalter und in der Neuzeit des öfteren Stadtgemeinden gezwungen, die gesamte Nahrungsmittelversorgung selbst in die Hand zu nehmen oder Maßnahmen zur Konsumtionskontrolle zu treffen. In der Stadt Münster errichteten die Wiedertäufer eine kommunistische Gemeinde, welche auch die öffentlichen Speisungen kannte. Nach einer Notiz in der Freien Presse Wien vom 6. Januar 1917 soll es unter der Regierung Ludwigs XIV. „Massenspeisungen“ gegeben haben:

„Während des spanischen Erbfolgekrieges in den letzten Regierungsjahren des Königs Ludwig XIV. von Frankreich wurden in Paris die Armen auf Staatskosten öffentlich gespeist. Zeugnis davon legt ein Kupferstich aus dem Jahre 1709 ab, welcher die Massenspeisung der Pariser Armen darstellt. Gäbe es keinen Unterschied in der Tracht, so könnte man meinen, es handle sich um eine Schar von Mittellosen, die im Jahre des Heils 1916 vor einer der Brüsseler Suppenanstalten warten, um ihre Portion Suppe zu holen.“

Bekannt sind die Zustände in Mailand während einer Hungersnot im Jahre 1828 durch Manzonis Roman: „Die Verlobten.“

Die Zustände während der französischen Revolution in Paris im Jahre 1793 und den folgenden Jahren decken sich in vielen Beziehungen mit den wirtschaftlichen Erscheinungen des Weltkrieges. Die Verproviantierung von Paris stockte allenthalben im Winter 1792 und 93. Es fehlte an Mehl und Fleisch. Die Mehlpreise stiegen innerhalb 2 Monaten um das Dreifache. Am 1. Mai standen für die ganze Stadt Paris mit etwas über 600 000 Einwohnern nur 200 Schlachtochsen zur Verfügung. Die Fischweiber der Halle tobten, daß sie fast gar keine Fische mehr erhielten, weil die

englischen Korsaren ihre Leute abgefangen hätten und die übrigen sich nicht hinauswagen wollten. Im Februar 1793 wurde ein Ernährungsamt „administration des substances" gegründet, welches für billiges Brot sorgen sollte. Hierüber schreibt Adolf Schmidt in: „Pariser Zustände während der Revolutionszeit 1789—1800":

> Das Verpflegungsamt von Paris wurde fortan eine der wichtigsten Anstalten im französischen Staatsleben. Von seinem Geschick und seinen Erfolgen hing die Art des Verdauungsprozesses der Pariser Bevölkerung ab. . . . . Vorderhand hatten sie nur, und das war schon übergenug, fort und fort im In- und Auslande für Ankauf und Zufuhr von Mehl und Getreide dergestalt Sorge zu tragen, daß es jederzeit imstande sei, den Bäckern ihren Bedarf nach dem gesetzmäßigen Kaufpreis aus den städtischen Magazinen zu verabfolgen.

Seit Oktober 1793 hat dann das „Ernährungsamt" so ziemlich alle Artikel des täglichen Lebens seiner Kontrolle unterstellt; es erfolgten Festsetzungen von Preismaximalen, Einführung von Lebensmittelkarten etc. Bei Strafe der Einkerkerung sind die Bäcker angehalten, nur ein Gleichheitsbrot zu backen. Man bildet Ketten für Brot, Fleisch, Oel, Seife und Lichter, Butter, Holz, Kohle. In der ersten Hälfte des Jahres 1794 setzte eine allgemeine Beschlagnahme von Vorräten ein, die die Bewohner in ihrem Besitz haben. Niemand darf mehr bei sich behalten, als Vorrat für einen Monat, 50 Pfund Mehl oder Korn pro Person. In weitere Einzelheiten hier einzugehen, würde zu weit führen. Ich verweise des weiteren auf die bezüglichen Ausführungen bei: Hippolyte Taine: „Les origines de la France contemporaine."

Ob die Pariser Revolution auch öffentliche Ausspeisungen, z. B. an Arme gekannt hat, konnte ich aus den mir zur Verfügung stehenden Werken nicht feststellen.

Interessant ist eine Notiz über eine „große Theuerung und Hungersnot in den Jahren 1816 und 1817 im Canton Zürich und fast in ganz Europa":

„Ohngeachtet die hohe Cantons-Regierung 1817 zu Fruchtankauf 622 785 Frs. gab, woran wegen Verkauf unter dem Marktpreis 120 333 Frs. Verlust war, ohngeachtet die cantonale Armenpflege 1816 und 1817 96 940 Frs. an die Armen im Cantone verwendete, und die Zürchen'sche Hilfegesellschaft 1816 und 1817 8 885 Frs. an Geld, ferner 55 622 Portionen Suppen und auch 8134 ganze Brod nebst 1473 Kleidungsstücke und 280 Ellen Nördlinger und anderes mehr ausgeteilt und die Winterthurer Hilfsgesellschaft 12 478 Frs. gab, und auch die im Canton in beyden Jahren gesammelten Liebessteuern 56 176 Frs. betrugen und ohngeachtet die Gemeinden und wohlthätigen Privaten die Armut vielfältig unterstützen, so war es doch nicht möglich, das Elend zu mildern, das nicht noch viele Grüsch, Gras, Wurzel und viel andere thierische, dem Menschen ohngewohnte Speisen essen mußten, um dem grausamen Hungertode zu entgehen."

Den vorstehenden Bericht habe ich der Schrift Lichtenfelt's entnommen: Ueber die Ernährung und deren Kosten bei den deutschen Arbeitern.

Um die gleiche Zeit sollten in Rostock „von der Gesellschaft der Patrioten" Massenspeisungen durchgeführt worden sein, die nach einer Propagandaschrift folgendes sich zum Ziele setzte:

1. Tägliche Herstellung größerer Mengen absolut nahrhafter Speisen nach einem rationellen Verfahren.
2. Speisung nicht nur der Armen, sondern überhaupt aller, die Hunger haben und wenig Geld besitzen.

Ein vorgeschlagener Speisezettel berücksichtigt die Schwerarbeiter besonders. (Artikel: Kommunale Speiseanstalten von Anna Blos, vom 16. Oktober 1916 in der Münchner Post.)

Nach M. Gasteiger sind in den Notjahren in München 1771/72 und später, insbesondere in den Jahren 1818, 1846, 1847, in vielen Städten Deutschands Suppenanstalten eingerichtet worden, sowie seit dem Jahre 1848 in Leipzig, Chemnitz und Hannover große Koch- und Speiseanstalten, welche soziale und wirtschaftspolitische Zwecke verfolgten.

Betonen möchte ich, daß es im Mittelalter, in der Neuzeit und zum Teil auch in der Gegenwart noch eine zahllose Menge von Armenspeisungen gegeben hat und gibt, die von klösterlichen und kirchlichen Instituten im Besonderen gepflegt werden. Zu ihnen dürften jene Speisungen in der französischen Revolution gehört haben, von denen ich, wie schon gesagt, in den mir zugänglichen Berichten nichts gefunden habe. Zu ihnen gehört jene Armenspeisung, die in München Ende des 18. Jahrhunderts im St. Josefsspital stattgefunden hat. Nach Gasteiger soll es sich hier um eine Art „Volksküche" gehandelt haben, in welcher Tag für Tag ein Essen aus Suppe, Erbsen und Fleisch bestehend, an alle diejenigen verteilt worden ist, die im Besitze von Magistratsmarken waren. Ebenso unterstützten seinerzeit die Münchner Klöster die dürftigen Klassen durch Verabreichung einer Klostersuppe. (Franziskaner, Kapuziner u. a.)

Im Jahre 1802 wurde in München eine Verpflegungsanstalt gegründet, welche, wie das Rostocker Institut, sich weitere sozial-politische Ziele steckte: „die Rumford'sche Armenpflegsanstalt." Einem Berichte aus dem Jahre 1846 entnehme ich folgendes über die Organisation, Zweck und Einrichtung dieses Institutes:

Als im Jahre 1802 in Bayern die Klöster aufgehoben wurden, und dadurch der dürftigen Klasse jede Unterstützung entging, welche solcher unter dem Namen Klostersuppe in mehreren religiösen Orden täglich unentgeltlich gereicht wurde, so gründete der hochselige König Max, dem Drange seines wahrhaft landesväterlichen Herzens folgend, unter dem Namen „Rumford'sche Suppenanstalt" eine eigene für sich bestehende Anstalt — — welche der höchstselige König in den ersten Jahren ihres Bestandes wöchentlich besuchte und von der Suppe kostete, um sich persönlich von der Verpflegung der Armen zu überzeugen.

Das eigens für dieses Wohlthätigkeitsinstitut eingeräumte Lokal war damals auf dem sogenannten Hofgraben am alten Hof anstoßend, auf der Stelle des jetzigen Gebäudes der K. Generalzolladministration und des Obersten Rechnungshofes. Gegenwärtig befindet sich die Anstalt auf dem obern Anger im Stadthause, gegenüber dem Feuerlöschrequisitenhause.

Für verschämte Hausarme war ein eigenes Kabinett mit besonderem Eingang vorhanden, wo sie getrennt von der übrigen Masse der Dürftigen, und selbst von dem Personale der Anstalt ungesehen, mittels einer eigenen Vorrichtung die Suppe empfingen und genießen konnten.

Die nicht unbedeutende Fundation dieses für eine sehr große Zahl der ärmeren Bewohner der Hauptstadt so wohlthätigen Instituts floß aus der Kabinettskasse des erhabenen königlichen Stifters, während zugleich viele Jahre hindurch auch Ihre Majestät die höchstselige Königin Caroline regelmäßig namhafte Beiträge der Anstalt allergnädigst zuwendete.

Von dem entschiedenen Nutzen der Anstalt mit besonderer Huld und Gnade Kenntniß nehmend, geruhten auch seine Majestät, der jetzt regierende König Ludwig, in dem edlen Sinne des Gründers den bleibenden Bestand dieser Wohlthätigkeitsstiftung durch Allergnädigste Zuschüsse aus der Cabinettskasse zu sichern. Jene Mehrausgabe, welche durch das Fundationskapital und die K. Zuschüsse, sowie aus den täglich eingehenden kleinen Beträgen für die verabreichte Suppe nicht gedeckt wird und welche namentlich bei den jetzigen Preisen der Hülsenfrüchte nicht unbedeutend ist, übernimmt der Armenpflegschaftsrat der Haupt- und Residenzstadt, welcher überhaupt, wenn es dem öffentlichen Wohle, der Erhaltung gemeinnütziger Institutionen und insbesondere der Unterstützung wahrhaft Dürftiger gilt, sich stets mit anerkennenswerter Liberalität und einem seine Hülfsquellen überbietendem Wohltätigkeits-Sinne an die Spitze stellt.

Der Bericht erwähnt dann ferner die direkte und indirekte Unterstützung der Anstalt durch den „St. Vinzenzverein," dessen Mitglieder unter anderem Suppenbillette verteilten. Ueber den Nutzen der Anstalt und die Art ihres Wirkens während deren 44jährigem Bestande" führt der Bericht folgendes aus:

Es empfängt in der Rumford'schen Suppenanstalt jedes eingetretene Individuum gegen Bezahlung eines Kreuzers in einem geräumigen, in der kälteren Jahreszeit geheizten Speisesaale eine Portion geschmackvoller Suppe, deren Bestandteile im folgenden dritten Kapitel näher bezeichnet werden.

Die Portion enthält eine bayerische halbe Maß und ist hinreichend, um davon für einen Tag sich ausschließend zu nähren. Es ist daher die Anstalt, zumal bei den jetzigen so sehr gesteigerten Preisen aller Lebensbedürfnisse eine unschätzbare Hilfsquelle für wahrhaft Dürftige, Kränkliche, erwerbsbeschränkte Individuen, namentlich aber für die Klasse eigentlicher Hausarmen, welche sich die Suppe holen lassen. Nur von jener Gattung von Armen wird diese Anstalt nicht besucht, welche in der Regel, allem Schamgefühle fremd, sich dem Straßen- und Hausbettel als einer bequemeren und einträglicheren Erwerbsquelle ergeben.

Die Rumford'sche Armenverpflegungsanstalt war namentlich von einem höchst wohlthätigen Einflusse in den Kriegsjahren 1805 bis 1807, wo diese Suppe Tag und Nacht gekocht, und nicht nur die Lokalarmen,

sondern auch die Gefangenen und aus den Spitälern entlassenen Blessierten in dem allgemeinen Speisesaale verpflegt wurden. — In den Jahren allgemeiner Landesnot 1816 bis 1817 wurde täglich zweimal gekocht und über 1600 Portionen Suppe jedesmal abgegeben.

Insbesondere fand die Anstalt die dankbarste Anerkennung in der verhängnisvollen Choleraperiode 1836 und 1837 und trug wesentlich dazu bei, die Sterblichkeit unter den dürftigen Klassen durch den Genuß einer einfachen, leicht verdaulichen und doch nahrhaften Speise zu vermindern.

Zu jener Zeit einer allgemeinen, in den Palästen und Hütten gleich fühlbaren Kalamität leistete der Wohlthätigkeitssinn aller Klassen der Bewohner Münchens Außerordentliches. Die höheren Stände verteilten Billette zur Abgabe der Suppen an Arme, wie solches auch in den Teuerungsjahren geschah, wo der Preis der Suppe auf 1½ bis 2 Kreuzer gesteigert werden mußte, und die Metzger und Bäcker gaben täglich Fleisch und Brot unentgeltlich an die Anstalt ab, wodurch diese in den Stand gesetzt wurde, die Suppe als damalige einzige Speise von Tausenden, mit vorzüglicher Güte und Nahrhaftigkeit an die Dürftigen abzugeben.

Absatz 2 des Berichtes schließt:

In mehreren Provinzialstädten Bayerns wurden bereits nach der hiesigen Musteranstalt ähnliche Institute errichtet, und es vergeht fast kein Tag, wo nicht Fremde solche besehen, und sich von ihrer Einrichtung genau informieren, ja selbst im entferntesten Auslande wurden schon öfters Beschreibungen der Anstalt mit den Vorschriften zur Bereitung der Suppe sich erbeten.

Abteilung III enthält die Bestandteile und Bereitungsart von den vier in der Anstalt verteilten Suppen. Die bekannte Rumford'sche Suppe wird wie folgt hergestellt:

Morgens um 5 Uhr heize man einen mit 50 bayr. Maß Wasser gefüllten Kessel und schütte 10 Dreissiger (der Dreissiger = 1 Pfund bayr. Gewicht) Erbsen hinein. Die Erbsen lasse man bis 8 Uhr stark kochen, und reinige sie dann von ihren Balgen. Hierauf wird ein Dreißiger Rollgerste zugesetzt, und das Ganze bis ¾ auf 9 Uhr gekocht. Diese Zeit setzt man um 6 kr. klein geschnittenes Kräuterwerk, als Petersilie, Sellerie, Zwiebel, Schnittlauch, gelbe Rüben etc. zu, und kocht die Suppe bis 9 Uhr. Um 9 Uhr fängt man an, der Suppe löffelweise 4 Dreißiger gebrochene Gerste, welche man vorher mit 5 Maß Wasser stark abgerührt hat, zuzusetzen. Man läßt nun die Suppe bis gegen 10 Uhr kochen und teilt sie dann aus. Essig und Salz wird nach Geschmack zugesetzt.

Anhangweise zu diesen kurzen geschichtlichen Ausführungen möchte ich auf all die kommunistischen und sozialistischen Staatstheorien hinweisen, welche fast immer für zentralisierte Nahrungsmittelkonsumtion eintreten.

In Platos kommunistischem Idealstaat wohnten die ersten beiden Stände zusammen und wurden gemeinsam gepflegt. In Moros' Utopia ist Produktion wie Konsumtion kommunistisch geordnet. Staatsmagazine haben alle mit Lebensmittel zu versorgen. Verwandte Gedanken finden wir bei Belamy, Jean Melier, Morelly und anderen Utopisten. Ich führe noch folgendes Beispiel an: (aus Gide und Rist, „Geschichte der volkswirtschaftlichen Lehrmeinungen.")

Charles Fourier tritt in seinem „le Phalanstère" für gemeinsamen Konsum ein.

„Das Maximum an Bequemlichkeit soll mit dem Minimum an Ausgaben für den Verbraucher" verbunden werden, „indem es die kleinliche und lästige Einrichtung des Familienhaushaltes durch den Großhaushalt für Küche, Heizung, Beleuchtung, Bäder und Aufwartung ersetzt".

Theodor Dezany schildert einen Kommunalpalast von 10 000 Personen.

II. DIE MASSENSPEISUNG IN DEUTSCHLAND.

1. Allgemeines.

Ist überhaupt die Durchführung so tief in das Wirtschaftsleben einschneidender Maßnahmen gerechtfertigt, so ist sie es dann, wenn durch Tatsachen bewiesen ist, daß durch diese volkswirtschaftliche Ersparnisse gemacht werden können und gemacht werden müssen. Diese Untersuchung für München durchzuführen, ist Aufgabe dieser Arbeit. Die folgenden Ausführungen über die allgemeine Entwicklung und den derzeitigen Stand der Massenspeisung in Deutschland haben hauptsächlich nur informatorischen Charakter, da den bis jetzt vorliegenden statistischen Ergebnissen die Grundbedingung obsolut exakter Statistik fehlt: die Vollständigkeit.

Ueber die Vorläufer der Massenspeisungsveranstaltungen des Weltkrieges, die zahllosen charitativen und sozialpolitischen Ausspeisungen von Kommunen, Vereinen, Korporationen etc. unterrichten die verschiedenen Handbücher der Hygiene und Wohlfahrtspflege, speziell auch die Schrift von Dr. Gerhard Albrecht: „Praktische Maßnahmen zur Förderung der Volks-, insbesondere der Arbeiterernährung", sodaß ich hierauf an dieser Stelle nicht einzugehen brauche.

Welche Stellung die Massenspeisungsveranstaltungen in Deutschland im System der staatssozialistischen Nahrungsmittelkonsumtion einnehmen, habe ich bereits dargetan. Wir haben es mit einer uneigentlichen und dezentralisierten Massenspeisung zu tun, mit einer Summe selbständiger genossenschaftlicher und kommunaler Konsumtionsorganisationen, welche seitens des Staates lediglich begünstigt werden. Die Kommunalbehörden sind zumeist die Träger der Organisationen, die in den meisten Fällen aus jenen Son-

derveranstaltungen der Kriegsfürsorgeämter hervorgegangen sind, welche für die bedürftige Bevölkerung in Volksküchen, Suppenanstalten etc. warmes Essen, meist unentgeltlich auf Grund des Bedürftigkeitsnachweises abgaben. Nur einzelne Städte machten hiervon eine Ausnahme, indem sie ihren Organisationen von Anfang an einen gemeinwirtschaftlichen Charakter dadurch gegeben haben, daß sie den Besuch ihrer Anstalten jedermann frei stellten. Erst das durch Bundesratsverordnung vom Mai 1916 ins Leben gerufene Kriegsernährungsamt hat durch seinen Präsidenten Batocki die Frage der gemeinwirtschaftlichen Massenspeisung besonders aufgegriffen und ihre Einführung allen Gemeinden nahegelegt. (Reichstagsausschuß vom 29. Mai 1916 und Reichstagssitzung vom 3. November 1916.) In der verstärkten Staatshaushaltskommission des preußischen Abgeordnetenhauses erklärte Batocki am 24. November 1916: Gleichmäßigkeit der Versorgung aller Schichten der Bevölkerung sei nur durch die auf sämtliche Mahlzeiten ausgedehnte Zwangsmassenspeisung zu erreichen.

Das Kriegsernährungsamt hat keine direkten gesetzlichen Handhaben, die Massenspeisungsveranstaltungen zu beeinflussen. Es hat lediglich eine Verpflichtung der Gemeinden, „die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen", aus folgendem konstruiert:

1. Gebot der öffentlichen Ordnung.
2. Aus der Bekanntmachung über die Errichtung von Preisprüfungsstellen und die Versorgungsregelung vom 25. November 1915, wo es in § 12 heißt:

„Zur Durchführung der Versorgung der Bevölkerung mit bestimmten Gegenständen des notwendigen Lebensbedarfes zu angemessenen Preisen können die Gemeinden mit Zustimmung der Landeszentralbehörde oder der von ihnen bestimmten Behörden: — — — — (Ziffer 2) unter Ausschluß des Handels und Gewerbes die Versorgung selbst übernehmen." § 15 besimmt: „ — — — Die Landeszentralbehörden oder die von ihnen bestimmten Behörden können Kommunalverbände, Gemeinden und Gutsbezirke zur Regelung der Versorgung

mit bestimmten Gegenständen des notwendigen Lebensbedarfes anhalten."

Die Krisis in der Ernährung des außerordentlich strengen Winters 1916/17, hervorgerufen durch den schlechten Ausfall der Kartoffelernte, sowie der Mangel an Heizmaterialien haben des weiteren das ihre getan, die Massenspeisungseinrichtungen als ein ernährungs-, wirtschafts-- und sozialpolitisches Mittel erscheinen zu lassen, in Zeiten von Krisen die Nahrungsmittelversorgung sicher zu stellen und volkswirtschaftliche Ersparnisse zu erzielen. Jene Stimmen, die sich gegen die öffentliche Ausspeisung richteten, weil sie in den damit verbundenen Zusammenkünften vieler Individuen einen staatsgefährlichen Tummelplatz reaktionärer Elemente erblickten, sind allmählich verstummt.

Während man in allen Kreisen eine möglichste Förderung der Massenspeisung begünstigte, hat man doch ihre radikale Durchführung für die Gesamtbevölkerung abgelehnt und bekämpft. Das Kriegsernährungsamt verwirft gleichfalls die allgemeine obligatorische Massenspeisung aus folgenden Gründen: (Beiträge zur Kriegswirtschaft Nr. 14, von Dr. H. Krüger, Mitglied des Vorstandes des Kriegsernährungsamtes.)

1. Die Leistungsfähigkeit der Massenspeisung müßte so eingestellt werden, daß alle Haupt- und Zwischenmahlzeiten durch sie geliefert werden könnten, wenn nicht man die hauswirtschaftliche Konsumtion aufrecht erhalten will.
2. Der Kleinhandel würde die Hausfrau als Kundin verlieren.
3. Die Unterbindung des Schleichhandels als einer einseitigen Sonderversorgung Wohlhabender ist nicht möglich.
4. Die Versorgung durch die Zwangsküche würde eine gewaltige Aufwiegelung der öffentlichen Meinung, erhebliche soziale Verbitterungen, sei es zwischen Stadt und Land, sei es zwischen arm und reich, oder aber eine absolute Gleichmacherei unter Hervorrufung unendlicher Uebertretungen zur Folge haben.

5. Die Beschaffung der technischen Hilfsmittel würde bei der Knappheit der Rohmaterialien die Kriegstechnik übermäßig belasten.

Zu den folgenden Ausführungen des Kriegsernährungsamtes möchte ich noch Stellung nehmen:

„Ob der entscheidende Schritt zu tun sei, wäre trotzdem zu prüfen gewesen, zumal, wenn er die Sicherheit böte, daß mit ihm eine bessere Ausnützung der Nahrungsmittel und Abfälle eine so erhebliche Streckung der Deckung gewährleistete, daß damit die Rationen verbessert werden könnten."

Damit wäre der Massenspeisung ihre Wirkung als Ernährungs- und wirtschaftspolitisches Mittel abgesprochen. Wenn bisher in der „Massenspeisung" noch keine wesentlichen Ersparnisse gemacht worden sind, bezw. haben gemacht werden können, so scheint mir dieses nicht im Wesen der Massenspeisung zu liegen, sondern in der Unfähigkeit seiner ausführenden Organe. Wenn es nicht möglich ist, den Massenspeisungsapparat mit Ersparnissen arbeiten zu lassen, dann freilich kann man seine Durchführung schon in dem Umfange, als es bisher geschehen ist, keinesfalls gutheißen. Das investierte Kapital wäre nicht nur nicht zinstragend angelegt, sondern trüge womöglich noch dazu bei, volkswirtschaftliche Werte zu vernichten, und das Bewußtsein, weite Volkskreise mit sehr billigen Speisen versorgt zu wissen, könnte man sich dann rentabler verschaffen durch direkte Zuweisungen von Nahrungsmittel- und Geldunterstützungen.

Die Massenherstellung von Speisen muß bei einigermaßen sachgemäßer Leitung des Betriebes, der technischen Hilfsmittel Ersparnisse erzielen. Folgende Ueberlegung zeigt das:

1. Die Aufarbeitung der Vorräte im großen vermeidet die Materialverluste, die durch irgendwelche äußeren Einflüsse, Zerteilung von Zentnermassen in Pfundquantitäten und deren Transport an die Orte des Verbrauchers entstehen. In dem Maße, als die Bearbeitungsoberfläche der Materialien groß ist, ist auch die Möglichkeit der Materialverluste gesteigert.

Dies gilt in gleicher Weise von den Nahrungsmitteln, als von den Feuerungsmaterialien. Gerade für die letzteren dürfte eine Durchrechnung der Einsparungen im Großbetriebe gegenüber dem Kleinbetrieb ganz überraschende Resultate zu Gunsten des ersteren ergeben, vor allem auch, weil sich die Wärmestrahlung und damit die Materialverluste im hauswirtschaftlichen Küchenbetrieb nur wenig einschränken lassen. Der Kubikinhalt eines zylindrisch geschlossenen Gefäßes wird durch die Formel ausgedrückt:

$$r^2 \pi \cdot h = r \cdot \pi(r \cdot h)$$

die Oberfläche durch:

$$2 \cdot r \cdot \pi \ (r + h)$$

wobei r = der halbe Durchmesser, h = die Höhe und π = eine Konstante. Diese beiden Formeln drücken aus, daß der Rauminhalt in geometrischer Progression, die Oberfläche aber in arithmetischer steigt oder anders ausgedrückt, ein Gefäß von z. B. 1000 Liter Inhalt hat eine etwa 4½ mal kleinere Oberfläche, als 100 Kessel von 10 Liter. Resultat: Die auf ein Gut verwendete wirtschaftliche Arbeit steigt bei gleicher Masse mit der Oberfläche.

2. Der Großbetrieb kann bei fachmännischer Leitung bessere Erschließung der Nahrungsmittel garantieren.
3. Der Massenspeisungsbetrieb spart schon deshalb Nahrungsmittel, weil die Konsumtion hinsichtlich der Mittel der Bedürfnisbefriedigung außerordentlich vereinfacht und vereinheitlicht ist gegenüber der hauswirtschaftlichen Nahrungsmittelkonsumtion und die Gelegenheit einer genußsüchtigen Ueberbefriedigung eingeschränkt ist.
4. Auch die Abfallverwertung kann im Großbetrieb erfolgreicher sein, weil sie systematisch erfolgt. Nach Rubner müssen ganz gewaltige Mengen der wertvollsten Nahrungsmittel von Tellern, Schüsseln und Kochgeschirren achtlos weggeworfen und weggespült werden, da er in den Berliner Kanalwässern

eine Fettmenge festgestellt hat, die ungefähr 20 gr täglich auf den Kopf der Bevölkerung ausmacht. 1 gr Fett entspricht ungefähr 9,3 Kalorien Nährwert, sodaß also in Berlin täglich pro Kopf 186 Kalorien in die Abwässer gelangen. Nach den Berechnungen Eltzbachers sollen durch die übliche Art des Kartoffelschälens 15 % der Kartoffeln verloren gehen. Dies nur einige kleine Beispiele für die Verschwendung im hauswirtschaftlichen Küchenbetrieb.

5. Die Betriebskosten sind im Einzelhaushalt im Verhältnis zu den eingekauften Waren sehr groß, verglichen mit den entsprechenden Kosten des Großbetriebes.

6. Die Bereitung von 1000 Mittagessen im Großbetrieb erfordert einen Personenapparat von beiläufig 20 bis 25 Angestellten, während die Versorgung derselben 1000 Personen in etwa 200 Haushaltungen die Arbeitskraft von vielleicht 300 Hausfrauen und Dienstmädchen absorbieren würde. Der Massenspeisungsbetrieb macht also weitaus den größten Teil aller hauswirtschaftlichen Arbeitskräfte für andere volkswirtschaftliche Zwecke frei.

Der Einsparung an Nährwerten einen zahlenmäßigen Ausdruck zu geben ist fast unmöglich, zumal die hauswirtschaftliche Konsumtion jetzt im Kriege sich unter ganz anderen Verhältnissen abwickelt, als in normalen Zeiten. Folgende Kalkulation mag einen ungefähren Anhalt geben: Im Februar 1917 wurden in den deutschen Massenspeisungsanstalten durchschnittlich täglich 1,895,768 Portionen ausgeteilt. Nehmen wir an, es ergibt sich infolge der oben genannten Verlustmöglichkeiten ein Defizit von 10 Kalorien ausnutzbarer Nährwerte pro Portion gegenüber der Herstellung in der einzelnen Hauswirtschaft. Das Gesamtdefizit beträgt also 18,957,860 Kalorien pro Tag, das macht im Jahr eine Ersparnis von rund 6,7 Millarden Kalorien. Unter der Annahme, daß 1 kg Kartoffeln einen Nährwert von 900 ausnutzbaren Kalorien hat, wird die genannte Summe durch rund 7400 t Kartoffeln repräsentiert.

Trotzdem kann man eine obligatorische Durchführung der Massenspeisung im Weltkriege nicht gutheißen, weil dem Gewinn ein ungleich größerer Verlust an ideellen und materiellen Werten gegenübersteht:

1. Brachlegung der in den hauswirtschaftlichen Küchenbetrieben investierten Werte.
2. Neuaufwendung enormer Kapitalien für Installation der Massenküchen in einer materialarmen Zeit.

2. Ueber die Organisation der deutschen Massenspeisungsveranstaltungen.

Den Gemeinden ist in der Frage der Massenspeisung sehr freie Hand gelassen. Die Organisation erfolgt meistens auf ihre Kosten unter bester Anpassung an die lokalen Verhältnisse. Ausschlaggebend sind hier die Bevölkerungsdichte, die soziale Gliederung nach Einkommen und Beruf, die allgemeinen wirtschaftlichen Verhältnisse, speziell die Lage des Nahrungsmittelmarktes, technische Fragen. In der Verteilung der Massenküchen auf das Gebiet der Gemeinde sind 2 Küchensysteme gebräuchlich:

a) entweder wenige große Zentralküchen mit Kochbetrieb, von denen aus die im Umkreis verteilt liegenden Speiseabgabestellen beliefert werden,
b) viele und kleinere Bezirksküchen mit Kochbetrieb und Abgabestellen im gleichen Lokal.

Die soziale Gliederung und die Verteilung der Bevölkerung auf das Stadtgebiet ist zu berücksichtigen bei der Wahl des Standortes der Küchen, des Preises der abgegebenen Speisen, der Speise-Arten. Zuschüsse werden vom Reich und Staat gewährt, nach den Grundsätzen des Kriegswohlfahrtsfonds. Die finanzielle Potenz der zu verköstigenden Bevölkerung bedingt evt. die Errichtung sogenannter Mittelstandsküchen. Der Volkswohlfahrt ist breitester Spielraum gelassen in Verabfolgung von Gratisessen an Bedürftige durch die Armenämter etc.

Schwierige Ernährungsverhältnisse, Arbeitsmangel, Kohlennot etc. sind Momente, die den Ausspeisungsbetrieben besonders viel Gäste zuführen. Die Größe, Leistungsfähig-

keit und Zahl der Küchen hat hierauf Rücksicht zu nehmen.

Die Zusammensetzung der Speisen muß auf wissenschaftlicher Basis nach den Gesetzen der theoretischen und praktischen Ernährungs-Physiologie erfolgen.

Die technische Einrichtung der Küchen bildet eine besonders sorgfältig zu prüfende Frage, weil nur das Vorhandensein aller Voraussetzungen eines rationellen Küchenbetriebes einen ökonomischen Erfolg gewährleisten können. Daß jede Gemeinde möglichst schon vorhandene Einrichtungen aus Sparsamkeitsgründen mitbenützen soll, ist wohl selbstverständlich. Das Vorhandensein großer und geeigneter Vorratsräume ist sehr wichtig. Besonders geschickt sind einige norddeutsche Gemeinden gewesen, welche ehemalige Schlachthöfe, Markthallen, Konservenfabriken, Zukkerfabriken, Brennereien in Betrieb genommen haben. Zu einer gut eingerichteten Küche gehört folgendes:

1. Große Räume in geschickter Anordnung von Kochküche, Spülküche, Ausspeisungsräumen, Speiseabgabestellen;
2. Vorratsräume;
3. leistungsfähige Kanalisation;
4. genügend starke Wasserleitungsanlagen;
5. Licht- und Kraftanlage;
6. Kessel und Herde mit möglichst großer Kaminanlage;
7. massive Böden;
8. Bewässerungs- und Entwässerungsmöglichkeit;
9. große Ventilationen;
10. Hilfsmaschinen.

Es würde im Rahmen dieser Arbeit zu weit führen, auf Details einzugehen. Ich verweise auf die bezügliche Literatur.

3. Wichtige Spezialfragen bei der Durchführung der Massenspeisung.

Die Geschäftsführung, den Einkauf, die Angestelltenfrage möchte ich hier nicht behandeln, da sich für die Mas-

senspeisung besonders charakteristische Feststellungen nicht machen lassen. Die aufzustellenden Grundsätze entsprechen durchaus den eines ordnungsmäßigen Geschäftsbetriebes, wie sie von einem gewissenhaften Kaufmann verlangt werden.

Zur Schrift des Kriegsernährungsamtes noch einige Bemerkungen. In Artikel 5: Auswahl der Speisen, finde ich einen Satz, der mir einiges Befremden erregt: Auf die ernährungsphysiologische Zusammensetzung der Speisen „einzugehen, bietet der Praxis wenig Nutzen, weil diese nicht beliebige Nahrungsmittel, sondern nur die verfügbar werdenden ergreifen kann und weil außerdem der Volksküchengast mehr Wert auf das Sättigungsgefühl als auf das theoretische Bewußtsein, die nötigen Kalorien zu sich genommen zu haben, legt".

Daß eine Verärgerung in den maßgebenden Kreisen über die Nahrungsphysiologen und Chemiker besteht, ist deshalb erklärlich, weil diese, soviel mir bekannt, nur in wenigen Fällen die Qualität von Kriegsküchenspeisen begutachten konnten. Selbst in Berlin hatte das Medizinalamt im Dezember 1916 Veranlassung, die vom Verein für Kindervolksküchen an bedürftige Schulkinder verabreichten Speisen, sowie die Mahlzeiten der Berliner Notstandsküchen zu beanstanden, und ihrer Menge und Zusammensetzung nach als unzulänglich zu bezeichnen. Sie sollen meist hinter den Anforderungen zurückgeblieben sein, die der Ernährungswissenschaft bisher als das Mindestmaß gegolten hatten.

Jeder ernst urteilende Ernährungsphysiologe wird den Schwierigkeiten der Volksernährung im Kriege gebührende Beachtung bei Abgabe seines Urteils schenken. Wenn sich jemand im Rahmen des Rationierungssystems ausreichend ernähren kann durch Kauf der ihm zustehenden Nahrungsmittel, und zugleich die Küchen der Massenspeisungsbetriebe eine Mittagskost verabreichen, die nur den, sagen wir 5. Teil der täglichen erforderlichen Nährwerte vermittelt, vielleicht sogar in einer falschen Zusammensetzung, so hat das System die Berechtigung verloren, sich Massenspeisung zu nennen und ernährungspolitische Wirkungen erzielen zu wollen. Das „Sättigungsgefühl" ist ein recht unsicheres Reagenz auf nahrhafte Speisen, da niemand voraussagen

kann, wie lange es andauern wird. Die Flüssigkeitsmenge von etwa 1 Liter, wie sie in den Kriegsküchen üblicherweise verabreicht wird, sorgt auf jeden Fall dafür, daß das momentane Gefühl der „Völle“ erzeugt wird.

Die Abgabe von Lebensmittelmarken.

Will die Massenspeisung wirklich Ersparnisse erzielen, so ist klar, daß die Verabfolgung der Speisen als Gegenleistung verlangt, dem Gaste ein entsprechendes Quantum all der in Frage kommenden kontingentierten Lebensmittel zu entziehen, sei es durch Abgabe in natura, sei es durch Abforderung von Lebensmittelmarken, sei es durch eine andere Anrechnungsform: Speisescheine, Speisemarken etc. Natürlich müssen die Lücken, die unser Rationierungssystem in der wirksamen Erfassung des Verbrauches des Einzelnen aufweist, bei Kriegsküchenbetrieben erst recht augenfällig werden. So lassen die Bundesratsverordnungen in der Bewirtschaftung sehr vieler Lebensmittel den Kommunen vollkommen freie Hand. Unter anderem steht es ihnen frei, an Gastwirte und Anstalten rationierte Lebensmittel einzuweisen, soweit es ihnen gelingt, aus ihren Kontingenten Ersparnisse zu erzielen. In Frage kommen Mehl, Zucker, Fett, Teigwaren, Kartoffeln etc. Da die betreffenden Unternehmungen für die verarbeiteten Stoffe kein Aequivalent in Lebensmittelmarken erhalten und abgeben (Mehl und Kartoffeln teilweise ausgenommen), haben die Kriegsküchen dieses Recht meistens auch für sich in Anspruch genommen. Nun werden aber die Massenspeisungsveranstaltungen von den bezüglichen Lebensmittelstellen vorzugsweise beliefert. Wenn man bedenkt, welche bedeutende Quantitäten an Mühlenfabrikaten und Teigwaren in den Kriegsküchen konsumiert werden, so ergibt sich ein Bild der Verschwendung, welches wenig in unser schwieriges Rationierungssystem paßt. Wenn Ersparnisse irgendwelcher Art gemacht werden, sollte man mit ihnen eine geschickte Vorratswirtschaft treiben und nicht versuchen, sie auf die schnellste Weise wieder los zu werden durch hauptsächliche und bevorzugte Lieferung an Veran-

staltungen, welche nur höchstens 11 % der Bevölkerung zu Gute kommen.

Die Anrechnung aller verarbeiteten Nahrungsmittel wird zweifellos auf einige technische Schwierigkeiten stossen. Daß es Mittel und Wege gibt, zeigt das Beispiel der Städte Darmstadt und Freiburg, welche mir ein besonders geschicktes Anrechnungssystem zu haben scheinen. (Vgl. Dr. Dehne: Anrechnung von Lebensmittelkarten in „Praktische Durchführung der Massenspeisung", Berlin 1916). Es wäre auch folgender Modus denkbar:

1. Die Abgabe von Fleischmarken bleibt nach wie vor bestehen.

2. Für die Zwecke der Massenspeisung wird eine relative Vertretbarkeit der verschiedenen Kategorien von Lebensmittelkarten durch die Brotmarken erklärt. Die Vertretbarkeit müßte etwa nach folgendem Wertschema erfolgen:

100 gr Mehl entsprechen 110 gr Teigwaren- und Mühlenfabrikaten, oder 200 gr Hülsenfrüchten, oder 700 gr Kartoffeln oder 100 gr Zucker.

Enthält also eine Mahlzeit 100 gr Hülsenfrüchte, 50 gr Fleisch und 210 gr. Kartoffeln, so sind dafür abzugeben 80 gr Mehlmarken und 50 gr Fleischmarken. Die Vertretbarkeit soll eine fakultative sein. Empfehlenswert wäre auch, die Speisemarken in größeren Gruppen, etwa à 10 zum Verkaufe zu bringen, weil sich die Lebensmittelmarken in größeren Quantitäten bequemer und zeitersparender abrechnen lassen.

Die statistische Veröffentlichung des Kriegsernährungsamtes bringt eine Tabelle über die Abgabe von Lebensmittelkarten in den deutschen Kommunen. Es ergibt sich da ein eigenartiges Bild. Von den 2207 Massenspeisungseinrichtungen, welche den statistischen Erhebungen des Kriegsernährungsamtes zugrunde liegen, berichten nur 1825 über die Lebensmittelkartenabgabe. In 14,9 % aller Küchen sind überhaupt keine Lebensmittelkarten abverlangt worden,

In 32,2 % keine Fleischmarken
„ 92,1 % „ Mehlmarken
„ 33,4 % „ Kartoffelmarken
„ 90,4 % „ Fettmarken.

Erstaunlich ist der verhältnismäßig hohe Prozentsatz für Fleischmarken und Mehlmarken und zugleich bedenklich.

Bezüglich der Fleischmarken liegt ein direkter Verstoß gegen die Bundesratsverordnung vom 21. August 1916 §§ 4 und 14 vor.

Wenn die Massenspeisungsveranstaltungen keine Marken abverlangen für Mehl, Mühlenfabrikate und Teigwaren, so folgen sie darin der in den Gastwirtschaften geübten Gepflogenheit, für das in den Speisen in irgendeiner Form enthaltene Mehl- oder Mühlenprodukt kein Markenäquivalent zu fordern. In Bayern hat man seit etwa Frühjahr 1917 grundsätzlich von dieser Gebarung Abstand genommen, insofern, als das in den Suppen und Speisen verarbeitete Mehl in Marken angerechnet wird.

Etwas anders liegt die Sache hinsichtlich Teigwaren und Gries, welche im allgemeinen der kommunalen Bewirtschaftung unterstellt sind. Jedoch erhalten Teigwaren- und Keksfabriken das erforderliche Mehl für ihre Fabrikation direkt vom Direktor der Verwaltungsabteilung der Reichsgetreidestelle eingewiesen (BRV. vom 29. Juni 1916 § 14 d), und der Verbrauch ist ausdrücklich von der Verbrauchsregelung für Mehl ausgenommen (§ 47). In den Kriegsküchen werden mit Vorliebe Teigwaren verarbeitet. Es erscheint mir durch nichts gerechtfertigt, solche riesige Quantitäten dem allgemeinen Verkehr zu entziehen und markenfrei dem Besucherkreis der Kriegsküchen zukommen zu lassen.

Die Volksküchen in München haben z. B. im September 1916 bei einer Monatsfrequenz von 475,120 Personen rund 16 Tonnen Teigwaren und Gries verarbeitet.

In der Hauptsache sind es die kleineren Gemeinden in Deutschland, welche ohne Marken arbeiten. Das Wirtschaftliche Wochenblatt, Zentralorgan für Gemeinschaftsspeisungen in Berln hat im August 1917 eine Rundfrge an die deutschen Magistrate erlassen, über die Anrechnung der Lebensmittelkarten auf die Gemeinschaftsspeisung. 107 Antworten sind eingegangen, aus denen folgendes ersichtlich ist:

Zwei Gemeinden, Gera und Mainz, reichen nur fleischlose Kost.

13 Gemeinden verlangen keine Fleischmarken: Aue, Braunschweig, Zelle, Koburg, Kolmar, Eisenach, Gießen, Gotha, Hildesheim, Königshütte, Olbernhau, Pirmasens, Potsdam. Hier ist noch Hamburg zu nennen, welches bis zum 18. August 1917 überhaupt keine Marken abverlangt hat. Hamburg besitzt eine der umfangreichsten Massenspeisungen Deutschlands und hat im März 1917 4,6, im April 6,1, im Mai 6,2, im Juni 5,9 Millionen Liter ausgeteilt mit einer durchschnittlichen Tagesleistung von ca. 251,000 Liter (nach dem Wirtschaftlichen Wochenblatt). Am 18. August, dem ersten Tag der Anrechnung, fiel die Frequenz auf 70,000, im Oktober erreichte sie wieder 128,000. Der rapide Rückgang soll allerdings auch darauf zurückzuführen sein, daß von dem genannten Datum ab keine Einzelkarten mehr ausgegeben wurden, sondern nur noch Abonnements.

Die Preise.

Die Preise sind im allgemeinen so kalkuliert, daß vom Bezieher der absolute Gegenwert für die erhaltenen Nahrungsmittel abverlangt wird; die Regiekosten werden meist von den Veranstaltern getragen. Ueber die Preiswürdigkeit der gelieferten Speisen läßt sich aus dem vom Kriegsernährungsamt veröffentlichten Zahlenmaterial ein Urteil nicht abgeben, nur hinsichtlich der Höhe läßt sich sagen, daß die Preise durchweg auf einem Niveau sich bewegen, wie es ein für die Gesamtbevölkerung berechnetes Unternehmen verlangt, d. h., daß sie auch von Minderbemittelten gezahlt werden können.

In dem Heft 14 der Beiträge zur Kriegswirtschaft, Berlin 1917, wird eine Tabelle veröffentlicht über die Preise, zu denen die Speisen in den einzelnen Küchen abgegeben wurden. Da nun von 38,5 % aller befragten Küchen Berichte nicht eingegangen sind, resultiert ein nur annäherndes Bild. 138 Küchen verabfolgen umsonst = 9,8 %. Die Hauptpreislagen liegen zwischen 20 — 30 Pfennig und 30 — 40 Pfennig pro Portion, entsprechend 25,8% bezw. 22,7 % aller Küchen. Es ist bedauerlich, daß die Preise nicht in Beziehung gesetzt

worden sind zur täglichen wirklichen Leistung der bezüglichen Küchen. Dann hätten wir ein Bild, auf einen wie großen Personenkreis die einzelnen Preise zur Geltung gekommen sind. Auffällig ist, daß es Mittelstandsküchen gibt, welche Essen zu 20 Pfennig pro Portion ausgeben, und Kriegsküchen, die 80—100 Pfennig für die Portion abverlangen. Die Ursache, daß überhaupt in einer Massenspeisungsveranstaltung Preise von 60 Pfennig und mehr bis über 100 Pfennig erzielt werden, hat folgende Gründe. Es gibt Gemeinden, welche Mittelstandsküchen besitzen, die ihren Namen mit Fug und Recht führen und die Speisen unter Einhaltung eines gewissen Komforts reichen (gedeckte Tische, Bedienung etc.), wofür ein entsprechender Preisaufschlag zu zahlen ist. Ferner gibt es diverse Massenspeisungsveranstaltungen, welche das Essen in verschiedenen Preisstufen verabreichen, je nach der wirtschaftlichen Potenz des Besuchers, für die maßgebend ist: 1. Das Einkommen, 2. der Familienstand und die Größe der Familie, 3. ob überhaupt eigener Haushalt geführt wird. Wichtig ist hier, festzustellen, daß für ein und dasselbe Essen bei gleichem Aufwand von verschiedenen Besuchern verschiedene Preise bezahlt werden. Meiner Ansicht nach ist es Aufgabe der Steuerbehörde, das Eigentum oder das Einkommen im Rahmen des Steuergesetzes mit Auflagen zu belegen und Abgaben zu verlangen und Sache der Armen- und Wohlfahrtspflege, an Bedürftige Zuwendungen zu machen. Eine gemeinwirtschaftliche Nahrungsmittelversorgungsveranstaltung hat sich damit nicht zu beschäftigen. Anzuerkennen ist die Beeinflussung der Höhe des Essenspreises durch die Qualität der Ausspeisung, nicht aber durch die Qualität der Besucher. Ich möchte auf die Ausführungen von Th. Thomas, Frankfurt am Main verweisen (im „Wirtschaftlichen Wochenblatt“ Nr. 41, 2. Jahrgang):

Alleroberster Grundsatz solcher Einrichtung muß sein, daß in ihnen möglichst freier Verkehr herrscht, daß der Gast in keiner Weise den Eindruck hat, hier in einer Wohltätigkeitsanstalt zu sein.

Kommt die Kriegsküche dazu, den Preis des Essens nach dem Grade des Einkommens zu gestalten, so fängt damit auch eine Regle-

mentierung und Kontrolle der Gäste an, die abstoßend werden kann, wenn sie aufdringlich ist. Zunächst wird das Bestreben der Beteiligten sein, möglichst den niedrigen Preis zu zahlen, ein Verlangen, das man verstehen kann. Ganz abgesehen aber von diesen Gründen erschweren wir die Arbeit der Massenspeisung unnötig mit Bürokratismus und Formelkram, die wir vermeiden können und müssen.

Also Einheitspreise unter allen Umständen. Die soziale Auslese geschieht automatisch schon von selbst durch die ganze Art des Küchenbetriebes, der Herstellung der Speisen. Nach unseren Erfahrungen kommt kein Mensch in die Massenspeisungen, der nicht durch eine wirtschaftliche Welle hineingespült wird. Eine andere Frage ist es, ob man ein doppeltes System von Küchen nebeneinander führen soll, mit entsprechend höheren Preis. Das kann geschehen, auch hier vollzieht sich die Scheidung der wirtschaftlichen Geister von selbst.

Ebenda urteilt Stadtsyndikus Dr. Maretzki, Berlin-Lichtenberg:

„Unseres Erachtens würde ein Abstufung der Preise in der Massenspeisung nur dann zu empfehlen sein, wenn sie auch für die sonstige Lebensmittelversorgung eingeführt wäre. Die Einführung verschiedener Preise scheint uns auch eine Unterscheidung in die Behandlung der Bevölkerung hineinzubringen, die die Trennung der Bevölkerung nach wirtschaftlichen Klassen unnötig betont, ohne daß die dabei zu erzielende finanzielle Wirkung irgendwie von erheblicher Bedeutung wäre."

Ebenda Regierungsrat Dr. Emmerich, Straßburg:

„Eine systematisch durchgehende Abstufung ist bei den Kriegsküchen meines Erachtens nicht nötig, wenn man daran festhalten will, daß die Betriebseinnahmen der Kriegsküchen die Betriebskosten decken sollen. Stellt man die Preise für die minderbemittelte Bevölkerung sehr niedrig, so müssen die Preise für die besser bemittelte Bevölkerung stark in die Höhe gesetzt werden. Dadurch wird doch nicht erreicht, daß die Selbstkosten gedeckt werden, denn dann wird die besser bemittelte Bevölkerung bald die Kriegsküchen ganz meiden und es wird lediglich die minderbemittelte Bevölkerung kommen, sodaß weit unter den Erstehungskosten verkauft wird und ein dauerndes starkes Defizit ist die Folge. Ein anderer Weg, eine gewisse Abstufung zu erreichen, ist der, daß überhaupt teuere und billigere Küchen unterschieden werden. Die teueren, die man auch „Mittelstandsküchen" heißen mag, ohne damit eine Beschränkung auf bestimmte Klassen zu meinen, können eine etwas andere Aufmachung, z. B. Servieren, getrennte Gerichte aufweisen, als die billigeren Küchen. Dies schon wird einen Preisunterschied rechtfertigen und der Zuschlag wird im allgemeinen gerne gezahlt."

Selbst dann, wenn wir in Deutschland die allgemeine obligatorische Massenspeisung hätten, wäre eine Durchstaffelung der Speisepreise nur auf Grund der verschiedenen Art und Qualität der Ausspeisung gerechtfertigt. Es scheint auch nur eine nicht erhebliche Minderheit der deutschen Kommunen die Preise nach dem Einkommen abzustufen, wie eine Umfrage des Wirtschaftlichen Wochenblattes in Berlin zeigt. Von vorliegenden Antworten aus 170 Stadtgemeinden befinden sich nur 23 Gemeinden mit teilweise kompliziertem Abstufungsschlüssel. Wie umständlich man hier teilweise verfahren ist, sollen einige Beispiele zeigen, die ich dem Wirtschaftlichen Wochenblattes entnehme:

1. Bericht der Stadt Bochum:

In den Kriegsküchen des hiesigen Stadtbezirkes haben für je 1 Liter Eintopfgericht die Minderbemittelten und Kriegerfamilien 30 Pfg., die Vollzahler 50 Pfg. zu entrichten. Als Minderbemittelte gelten:

1. die Personen, welche steuerfrei veranlagt sind und eigenen Haushalt haben;
2. Familien (Mann oder Frau und Kinder unter 14 Jahren) mit eigenem Haushalt und zwar:

Familienangehörige	Staatssteuersatz bis einschl.
2 oder 3	16 Mk.
4	28 „
5	31 „
6	36 „
7	44 „
8	52 „
9	60 „
10	70 „
11	80 „
12	92 „
13	104 „
14 — 16	118 „
17 — 18	132 „

2. Bericht der Stadt Bremen:

„Mit Rücksicht auf die Teuerung ist die gesamte Bevölkerung schon seit mehr als Jahresfrist in 4 Einkommengruppen geteilt. Die Grenzen sind folgende:

1. Gruppe.

wöch. Einkomm.:	1 Pers.	2 Ps.	3 Ps.	4 Ps.	5 Ps.
ohne Hausstand:	Mk. 18.—				
mit „	Mk. 22.—	28.—	34.—	40.—	46.—

für jede fernere Person steigend um Mk. 6.—.

II. Gruppe.

wöch. Einkomm.:	1 Pers.	2 Ps.	3 Ps.	4 Ps.	5 Ps.
ohne Hausstand:	Mk. 22.—				
mit „	Mk. 30.—	40.—	50.—	60.—	70.—

für jede fernere Person steigend um Mk. 10.—.

III. Gruppe.

wöch. Einkomm.:	1 Pers.	2 Ps.	3 Ps.	4 Ps.	5 Ps.
ohne Hausstand:	Mk. 80.—				
mit „	Mk. 100.—	120.—	135.—	150.—	165.—

für jede fernere Person steigend um Mk. 15.—.

IV. Gruppe.

Alle Haushaltungen mit höherem Einkommen.

Wer glaubt, Anspruch auf Zuweisung in die erste bis dritte Gruppe zu haben, hat einen Einkommensnachweis auszufüllen. Jede Gruppe hat eine besondere Farbe, nämlich Gruppe I gelb, Gruppe II rot, Gruppe III blau, Gruppe IV weiß. Jeder Haushalt erhält eine Haushaltsausweiskarte in der Farbe seiner Gruppe. Die übrigen Lebensmittelkarten erhalten, soweit dies möglich, für die einzelnen Gruppen dieselben Farben. Wer an der Volksspeisung teilnehmen will, hat die Speisekarte in der zuständigen Brotkartenausgabestelle zu kaufen. Die Preise für eine Literportion sind für Gruppe I 35 Pfg., für Gruppe II 45 Pfg., für Gruppe III 55 Pfg., für Gruppe IV 65 Pfg. Die Haushaltsausweiskarte ist vorzuzeigen zwecks Bestimmung des Preises. Die Speisekarten haben wiederum die Gruppenfarben. Beim Kaufen

der Speisekarten sind ferner gleichzeitig die Fleisch- und Kartoffelmarken in der entsprechenden Gruppenfarbe auszuliefern, ebenso eine Mehlmarke."

Wenn, wie in Bremen, die gesamte Einwohnerschaft für den Bezug aller Lebensmittel schon in Einkommensgruppen eingeteilt ist, muß sich ja wohl die Massenspeisung diesem Gebaren anschließen. Ob dieses System gut zu heißen ist, möchte ich hier nicht näher erörtern. Wenn man schon die Gäste der Massenspeisung nach dem Einkommen rubrizieren will, so erscheint mir der eine Weg noch gangbar, daß Wohlhabende von dem Besuch der Kriegsküchen einfach ausgeschlossen werden, weil eine allgemeine obligatorische Speisung nicht besteht und die bestehende Speisung in erster Linie den wirtschaftlich Schwächeren zugute kommen soll.

Kinderspeisungen und Krankenküchen.

Ich habe bereits dargetan, daß eine allgemeine Massenspeisung auch die durch die körperliche Disposition, das Alter, den Stand, den Beruf etc. bedingte Differenzierung der Nahrungsbedürfnisse berücksichtigen muß. Nach dem heutigen Stand der Massenspeisungsbewegung in Deutschland, können folgende Gruppen von Küchen unterschieden werden:

I. Küchen für gesunde erwachsene Individuen.

Unterschiede im Nahrungsbedürfnis, welche durch Alter, verschiedenartige Betätigungsweise hervorgerufen werden, gleicht man durch verschiedene Größe der Speiseportionen aus (Schwerarbeiterzulagen, halbe Portionen usw.).

II. Kinderspeisungen.

An sich können Kinder in den sub I genannten Küchen verköstigt werden. Jedoch ist folgendes zu bedenken:

a) Die Erwerbstätigkeit des Vaters oder auch beider Eltern und der Schulgang der Kinder bieten selten Gelegenheit, gleichzeitig und gemeinsam den Mittagstisch, sei es zu Hause, sei es in den Massenspeisungsküchen, einzunehmen. Die Kinder müßten also ohne

Aufsicht die allgemeinen Volks- und Kriegsküchen besuchen.

b) Die Kost dieser allgemeinen Kriegsküchen ist für den Magen des erwachsenen Durchschnittsmenschen berechnet. Die Wichtigkeit einer bekömmlichen Nahrung für die heranwachsende Jugend erfordert eine gesonderte Speisung.

c) Durch die Angliederung der Kinderspeisung unmittelbar an die Schulen wird eine Beaufsichtigung der Kinder ermöglicht und erleichtert. Die Schule kann auch hier ihre erzieherische Aufgabe erfüllen. Die Schulküchen entlasten die allgemeinen Kriegs- und Volksküchen ganz außerordentlich. Da ihre tägliche Besucherzahl bis auf minimale Abweichungen feststeht, kann ein sehr sparsames Arbeiten erzielt werden.

Den Besucherkreis der Kinderküchen prinzipiell abzugrenzen, halte ich dort für gerechtfertigt, wo die bestehenden Speiseeinrichtungen nur eine beschränkte Zahl von Gästen verköstigen können. Die Auswahl müßte erfolgen auf Grund der Bedürftigkeit, unter Bevorzugung unterernährter Kinder und der Kinder von Kriegsteilnehmern.

Das Prinzip der Entgeltlichkeit ist unbedingt einzuhalten. Vergünstigungen irgendwelcher Art zu gewähren, sollte auch hier den Wohlfahrtsausschüssen und der Armenpflege vorbehalten bleiben. Das radikale System, welches in Hamburg üblich ist, erscheint mir nicht ungünstig: alle Volksschulkinder werden unentgeltlich verpflegt, sowie die nicht schulgeldzahlenden Mittelschüler. Allerdings sind in Hamburg die Kinderküchen nicht an die Schulen angegliedert, sodaß wieder in den Zentralspeisungsküchen der Besucherkreis nach Preisstufen gegliedert erscheint.

Die Kinderspeisungen sollen versorgen und versorgen zumeist auch mit Frühstück, Mittagessen und sehr oft auch mit Abendessen. Von bedeutenden Kinderspeisungen außer München sind folgende zu nennen:

Düsseldorf	tägl. 11000 Kinder,	davon 6000	unentgeltlich
Berlin		12000	„
	(in den Abraham'schen Küchen)		

Frankfurt	tägl. 4000	Kinder,	davon	2-300	unentgeltlich
Kaiserslautern	„			3087	„
Neukölln	„ 2000	„	„	1200	„
Stettin	„			2400	„
Ulm	„			1000	„
Charlottenburg	„			1875	„
Königsberg	„			1974	„
Sraßburg	„			1200	„
Nürnberg	„			800	„
Dresden	„			2650	„
Mannheim	„			1100	„
Stuttgart	„			2700	„
Kiel	„			2100	„
Essen	„			1000	„
Hamburg	„ ca. 18000	Kinder.			

Ein besonders großes Verdienst erwerben sich die Schulen, welche den Ernährungs- und Körperzustand der Kinder einer periodischen Kontrolle durch Wägung unterziehen. Es geschieht dies z. B. in Frankfurt am Main, Kiel, Dresden, München, Nürnberg, Charlottenburg, Königsberg und Mannheim. Mannheim betrachtet diejenigen Kinder als unterernährt, welche

im Alter von	6 — 7	Jahren	ein	Gewicht	bis	15,5	kg
„ „ „	7 — 8	„	„	„	„	18,0	„
„ „ „	8 — 9	„	„	„	„	19,5	„
„ „ „	9 —10	„	„	„	„	21,5	„
„ „ „	10—11	„	„	„	„	24,0	„
„ „ „	11—12	„	„	„	„	27,0	„

haben.

III. Krankenküchen. Ueber den Umfang der Krankenküchen in Deutschland steht mir Material leider nicht zur Verfügung und verweise ich auf das im speziellen Teil dieser Arbeit für München Gesagte.

Die Krankenküchen sollen nur für bestimmte Gruppen von Kranken bestimmt sein. Es sind hier zu unterscheiden:

a) Diabetiker, welche kohlenhydratarme Kost genießen sollen;
b) Nierenkranke (Albuminurie), eiweißarme Kost;
c) Magen- und Darmleidende;

d) Rekonvaleszente und Leidende mit erhöhtem Nahrungsbedarf.

Derartige Küchen sind am zweckmäßigsten im Anschluß an bestehende Krankenhäuser zu führen.

4. Die Frequenz der Massenspeisungsanstalten in Deutschland.

Folgende Erhebungen kommen in Betracht:

a) Eine Umfrage des Kriegsausschusses für Konsumenteninteressen in 64 Städten im September 1916: In 64 deutschen Städten existieren 223 Kriegs-, Volks- oder Zentralküchen, darunter in 10 Städten 26 Mittelstandsküchen, in 15 Städten Kinderspeiseanstalten und in 3 Kommunen 7 fahrbare Küchen.

b) Eine Rundfrage der statistischen Abteilung des Kriegsernährungsamtes im Oktober 1916. Befragt sind die Gemeinden mit 10000 Einwohnern und darüber. Aus 357 von 572 befragten Gemeinden liefen Antworten ein. In diesen 357 Gemeinden existieren 1457 Einrichtungen für Massenspeisungen, die sich gliedern nach dem Personenkreis, für den sie bestimmt sind,

1. in solche für jedermann: 735 allgemeine Volksküchen, 72 sogenannte Mittelsandsküchen;
2. in solche für einen begrenzten Personenkreis: 125 Einrichtungen von Werken für Werkangehörige, 170 für Kinder und Kranke, 87 für Angehörige von Kriegsteilnehmern, 268 sonstige (minderbemittelte Arbeiter usw.).

Träger der Einrichtungen sind in 589 Fällen die Gemeinden selbst, in 650 Fällen Vereine und dergl., in 73 Fällen Vereine und Gemeinden gemeinsam, in 145 Fällen Private. Die Höchstleistung all der genannten Einrichtungen zusammengenommen wird mit einer Portionenzahl von 1,915,265 pro Tag angegeben. Tatsächlich sind in der Woche vom 2. bis 8. Oktober 1916 im Durchschnitte nur 953,721 Portionen ausgegeben worden. In 41 Gemeinden war die Einrich-

tung von Massenspeisungen projektiert und 49 Gemeinden teilten mit, daß sie mangels Bedürfnis solche nicht beabsichtigen. Die 120 Gemeinden, welche nicht berichteten, waren fast ausschließlich kleinere Gemeinden.

Seitdem, d. h. als seit 10. Oktober 1916, hat im großen und ganzen die Entwicklung der Massenspeisung in Deutschland sich weiter in aufsteigender Weise bewegt. Nur in einzelnen Städten sind empfindliche Rückschläge eingetreten. Ich möchte einige Beispiele anführen. Während in Leipzig am 28. Oktober 1916 noch über 7000 Personen in den Massenspeisungsküchen aßen, waren es am 4. November nur noch 6300, am 11. November 4000, am 18. November gar nur noch 3000. Als Ursache wird die Kontingentierung der Kartoffeln angegeben, welche eine Markenabgabe für Kartoffelspeisen in den Kriegsküchen zur Folge hatte. In der Stadt Weilburg hat der Betrieb der städtischen Kriegsküchen überhaupt eingestellt werden müssen. Die Tatsache, daß es der Weilburger Stadtverwaltung im Herbst gelungen war, sämtliche Einwohner bis zur neuen Ernte mit Kartoffeln zu versehen, wird als Ursache des Mißerfolges bezeichnet. In Münster, das durch seine Straßenbahnküchenwagen bekannt geworden ist, hat am 17. November die Massenspeisung ganz eingestellt werden müssen. In Düsseldorf erzielten die städtischen Kriegsküchen Tagesumsätze bis zu 26000 Portionen im Dezember. Die Einführung der Kartoffelkarte ließ die Frequenz bis auf 15000 herabsinken.

c) Die Statistik des Kriegsernährungsamtes für den Januar und Februar 1917, welche in den Beiträgen zur Kriegswirtschaft Nr. 14 veröffentlicht worden ist.

Befragt sind 563 Gemeinden mit 26,742,217 Einwohnern. Hiervon gehen ab für Januar:

52 Gemeinden mit 2,430,523 Einwohnern, wofür nicht berichtet wurde,

57 Gemeinden mit 872,665 Einwohnern ohne Massenspeisungseinrichtungen,

sodaß für die Januarstatistik verbleiben:

454 Gemeinden mit 23,439,029 Einwohnern und 1913 Massenspeisungseinrichtungen.

Abzug für Februar:

35 Gemeinden mit 1,530,669 Einwohnern, ohne Bericht,
56 Gemeinden mit 857,458 Einwohnern, ohne Massenspeisungseinrichtung;
verbleibt für die Februarstatistik:
472 Gemeinden mit 24,354,090 Einwohnern und 2207 Massenspeisungseinrichtungen.

Um vergleichende Resultate zu erhalten, staffelt das Kriegsernährungsamt die Gemeinden nach 8 Größenklassen und unterscheidet die Küchenbetriebe als:

I. für jedermann:
- a) allgemeine Kriegsküchen,
- b) Mittelstandsküchen.
- c) Fabrikskücheu,
- d) sonstige Küchen und zwar:
  1. charitative Unternehmen der Gemeinden, Vereine, Stiftungen und Privater.
  2. Für minderbemittelte Kriegsteilnehmer.
  3. Schulspeisungen, Kinderküchen, Krankenküchen und dergleichen.

Die hauptsächlichsten Resultate dieser Statistik habe ich in den in der Anlage befindlichen Tabellen [1]) zusammengestellt. Zur Kritik habe ich lediglich darauf hinzuweisen, daß die unverhältnismäßige Zunahme der Frequenz im Februar teilweise auf die Vervollkommnung der Berichterstattung zurückzuführen ist. Dr. Tennius macht in den Beiträgen zur Kriegswirtschaft aufmerksam auf den größeren Anteil der Gemeinden über 100 000 Einwohnern an Mittelstandsküchen. Ein besonderes Charakteristikum kann ich darin nicht ersehen, da die Grenzen von allgemeinen Kriegsküchen und Mittelstandsküchen durchaus fließende sind.

Die Leistung aller oben genannten Küchen war im Februar 1917 bis zu einer Leistung von 1,895,768 Portionen steigerungsfähig, oder anders ausgedrückt, auf je 100 Einwohner der betreffenden Kommunen hätten 19,2 Portionen

[1]) Tabellen 1 bis 2.

verteilt werden können, tatsächlich wurden aber nur 7,8 Portionen verabreicht. Die effektive und indizierte Leistung war in den Gemeinden über 500 000 Einwohnern am höchsten, am niedrigsten war sie in den Kommunen mit 50 000—75 000 Einwohnern. Ich verweise auf die bezüglichen Tabellen in Nr. 14 der Beiträge zur Kriegswirtschaft. In einer im Anhang befindlichen Tabelle [1]) habe ich die Leistungsfähigkeit und wirkliche Leistung aller Küchen pro Tag und pro 100 Einwohner für Januar und Februar 1917 graphisch dargestellt.

5. Aeußere Einflüsse auf die Massenspeisungsbewegung.

Die Statistik des Kriegsernährungsamtes läßt keine Schlüsse zu, inwieweit die Frequenz der Massenspeisungsveranstaltungen in Deutschland äußeren Einflüssen unterworfen ist und war. Ich habe über ein Jahr die Bewegung an der Hand von Pressenotizen studiert, ohne natürlich als einzelner gegenüber der ungeheueren Fülle von Material behaupten zu wollen, daß dies erschöpfend geschehen ist. Ich habe folgendes gefunden:

1. Eine Verschlechterung der Ernährungsverhältnisse lokaler wie auch allgemeiner Natur hat immer eine Steigerung der Frequenz hervorgerufen. Der schlechte Ausfall der Kartoffelernte 1916 hatte die Ernährung im Winter 1916/17 besonders kritisch werden lassen. Diese Tatsache im Zusammenhang mit einer allgemeinen Kohlennot, hervorgerufen durch erschwerte Förderungs- und Transportverhältnisse, führten im März 1917 zu einem Sturm auf die Massenspeisungsanstalten, so daß die Krise ihren Höhepunkt erreichte und in verschiedenen Städten beinahe katastrophalen Charakter annahm. Das Nahen des Frühlings und die damit verbundene Besserung der Ernährungsmöglichkeit ließ die Freqenz allgemein sinken. Im Juni und Juli 1917, als die alten Vorräte zu Ende gingen, und man an die Herbeibringung der neuen Ernte ging, erfolgte für wenige Wochen wieder ein stärkerer Besuch der Massenspeisungen. Da

[1]) Tabelle 3.

die neue Ernte 1917 verhältnismäßig günstig ausgefallen ist, die Bevölkerung sich allmählich den erschwerten Ernährungsverhältnissen einigermaßen angepaßt hat, ferner die verschiedenen Lebensmittelämter nunmehr auch mit größter Exaktheit arbeiteten, für die Versorgungsperiode 1917/18 außerdem von den Behörden weitgreifendste Maßnahmen der Vorschau getroffen worden sind, liegen in dem Winter 1917/18, trotzdem wir im vierten Kriegsjahr stehen, die Verhältnisse etwas günstiger, sodaß auch der Besuch der deutschen Massenspeisungsveranstaltungen verhältnismäßig wenig zugenommen hat und die bestehenden Veranstaltungen mit Leichtigkeit den wenig gesteigerten Anforderungen genügen konnten.

2. Die Abforderung von Lebensmittelkarten hat immer hemmend auf den Besuch gewirkt.
3. Der Einfluß politischer Ereignisse kann nicht mit Sicherheit festgestellt werden.
4. Die Tatsache, daß all die Personen, die sich nicht selbst verköstigen wollten und konnten, sei es aus Mangel an Zeit, Gelegenheit und genügend Geld, jederzeit einen billigen Mittagtisch fanden, ist von ungeheuerer Bedeutung für die Beruhigung der Volksseele in Zeiten der Not gewesen, und somit haben die Massenspeisungseinrichtungen ein gut Teil mit beigetragen für ein sicheres Durchhalten Deutschlands im Weltkriege.

Im folgenden Abschnitt werde ich vergleichsweise die Beschreibung der Massenspeisungseinrichtungen einiger größerer Städte folgen lassen, sowie einige sonstige interessante und statistische Feststellungen.

6. Massenspeisungsveranstaltungen deutscher Kommunen.

Das hier zusammengestellte Material entstammt zum kleineren Teile amtlichen Druckschriften, zum größeren Teil Veröffentlichungen in der Tagespresse.

1. Berlin.

Berlin hat folgende Kriegsspeisungen:

I. Die städtische Volksspeisung der Stadt Berlin.

II. Veranstaltungen sozialpolitischer Natur:

1. Verein der Berliner Volksküche vom Jahr 1866.
2. Volkskaffee und Speisehallen einer gleichnamigen Aktiengesellschaft.
3. Die Beamten-, Mittelstands- und Kleinkinderküche des Vereins für Kindervolksküchen und Volkskinderhorte, Berlin E. V., gegründet 1893.

Die Ausläufer der Berliner Volksküche von 1866, soweit sie heute noch bestehen, haben ihre einstmalige Bedeutung in der Kriegszeit verloren.

Die städtische Volksspeisung besteht seit Juli 1916. Es sind über das Stadtgebiet 11 Zentralküchen verteilt, welche jede das zubereitete Essen in besonderen Ausgabestellen an die Gäste verteilen läßt. Am 1. Oktober 1916 hat die städtische Volksspeisung auch die bis dahin vom Verein für Kindervolksküchen und Volkskinderhorte besorgte Speisung für Schulkinder übernommen. Im Juli 1917 waren 62 Ausgabestellen vorhanden. Das Essen soll zum Schutz des Familienlebens in der Häuslichkeit selbt verzehrt werden. Nur für Personen, die genötigt sind, ihre Mahlzeit an Ort und Stelle einzunehmen, werden in den Ausgabestellen einige Sitzplätze und Eßgeräte bereitgehalten. Die Ausgabestellen liegen so, daß sie der Bevölkerung in der Regel Abholungswege von höchstens 10—15 Minuten auferlegen. Die Hauptküchen sind durchgängig in städtischen Gebäuden untergebracht, ihre tägliche Leistung beträgt zwischen 7200 und 40700 Liter Speisen. Bei den Kücheneinrichtungen sind alle technischen Errungenschaften eines rationellen Großküchenbetriebes benützt. Die Schulkinder, ca. 22000, erhalten ihre Mahlzeiten in besonderen Abteilungen der Ausgabestellen, in den Kinderhorträumen, vereinzelt auch in Lehrräumen der Gemeindeschulen.

Das Mittagessen, welches gereicht wird, besteht in einem Eintopfgericht. Auf die Kinder wird in der Zubereitung der

Speisen insofern Rücksicht genommen, als sie Gerichte mit stärkeren Gewürzen grundsätzlich nicht erhalten.

Die Zahl der Teilnehmer ist erheblichen Schwankungen unterlegen gewesen. Im Juni 1916, dem Eröffnungsmonat, nahmen nur 6306 Personen teil. Nach Uebernahme der Schulkinderspeisung stieg die tägliche Teilnehmerzahl auf 53184.

Im	Februar	1917	täglich	152 730 Teilnehmer
„	April	„	„	117 156 „
„	Juli	„	„	171 597 „

Ueber die Tätigkeit des Vereins für Kindervolksküchen und Volkskinderhorte entnehme ich den von demselben herausgegebenen Wirtschaftlichen Wochenblatt vom 30. Juni 1917 folgendes:

„Die Tätigkeit des Vereins beschränkte sich in der Friedenszeit neben der Einrichtung und Unterhaltung von Kinderhorten auf den Betrieb der von ihm ins Leben gerufenen Speisung bedürftiger Schulkinder. Bei Ausbruch des Krieges wurden durchschnittlich täglich 5000 Kinder gespeist; diese Zahl stieg bis Ende September auf über 31 000. Der Verein besaß damals 47 Kindervolksküchen. Nach Uebernahme der Schulkinderspeisung durch die Stadt Berlin wandte sich der Verein in vergrößertem Maßstabe der Kleinkinderfürsorge zu, es wurden Suppenküchen für Kleinkinder gegründet, in denen neben den Suppen für die Kinder auch noch Knochenbrühe und Suppen für Schwerstarbeiter abgegeben wurden. In diesen Kleinkinderküchen wurden bis zum 1. Juni 1917 2 976 635 Portionen Suppe, 1 933 153 Liter Knochenbrühe, zusammen also 4 909 788 Mahlzeiten abgegeben.

Mit dem Ausbau der Ernährungsfürsorge für Kinder war die Tätigkeit des Vereins nicht abgeschlossen. Er gründete Bürgerküchen, in denen Mittagsmahlzeit zu 20 Pfennig und Abendessen zu 10 Pfennig verabreicht wurde. Im weiteren Verlauf des Krieges entstanden hieraus eine große Zahl von Mittelstandsküchen und Beamtenküchen. Ferner hat der Verein, Anregung von behördlicher Seite folgend, Kriegsküchen in verschiedenen Abteilungen des Kriegsministeriums, im Generalstab, im Landwirtschafts- und Handelsministerium usw. eingerichtet.

Im September 1917 besaß der Verein 22 Kriegsküchen, 7 Beamtenküchen, 30 Mittelstandsküchen, 36 Suppenküchen, 35 Kinderhorte und 3 Kinderheime.“

Das Geschäftsjahr 1. Oktober 1916 bis 1. Oktober 1917 schließt mit folgenden Ergebnissen: Verausgabt wurden in den

Kriegs-, Beamten- und Mittelstandsküchen:

18 433 852 Portionen,

in den Suppenküchen:

4 413 126 Portionen Suppe,
2 360 072 Portionen Knochenbrühe,

zusammen:

25 207 050 Portionen.

2. Hamburg.

Hamburg ist die erste Stadt gewesen in Deutschland, die im umfangreichsten Maßstabe seit Kriegsbeginn Massenküchen errichtete. Mitte August 1914 bestanden bereits 54. Das Essen ist ein Eintopfgericht. Die Abgabe erfolgt ohne Prüfung der Bedürftigkeit. Lebensmittelmarken wurden bis Mitte 1917 nicht abverlangt. Der Preis für das Essen ist abgestuft, insofern, als Minderbemittelte, zu denen alle von der Armenverwaltung Unterstützten, Kriegerfamilien und Hinterbliebene gefallener Kriegsteilnehmer gerechnet werden, die Portion Essen für 26 Pfennig bekommen, alle übrigen müssen 40 Pfennig entrichten. Ueber die Leistung der Hamburger Kriegsküchen gibt folgende aus amtlichen Veröffentlichungen hergestellte Statistik Auskunft:

Monatliche Essenabgabe nach Litern in den Hamburgischen Kriegsküchen.

Die Küchen wurden im September 1915 eröffnet.					
Oktober	1915	bei	64	Küchen	822,785 Liter
November	„	„	63	„	728,893 „
Dezember	„	„	63	„	670,403 „
Januar	1916	„	63	„	689,425 „
Februar	„	„	63	„	909,083 „
März	„	„	69	„	1,778,073 „
April	„	„	72	„	1,722,768 „
Mai	„	„	72	„	2,100,068 „
Juni	„	„	78	„	2,461,878 „
Juli	„	„	80	„	2,225,035 „
August	„	„	82	„	2,052,734 „
September	„	„	82	„	2,304,809 „
Winter	1916/17	tägl. bis über			250,000 „
August	1917	tägl. bis über			70,000 „
Oktober	„	b. 107 Küch. tägl.			120,000 „
November	„	b. 107 Küch. tägl.			128,000 „

Hamburg verfügt außerdem noch über eine umfassende Schulkinderspeisung.

3. Frankfurt a. M.

Es besteht eine sehr gut organisierte und ausgezeichnet arbeitende Massenspeisungsveranstaltung, an deren Spitze die Zentralküchenkommission der Frankfurter Volkshilfe steht. Gereicht wird hauptsächlich Mittagessen, in einigen Küchen auch Abendessen und Frühstück. Die Schulkinderspeisung ist gleichfalls organisiert. Im September 1916 wurden in 20 Küchen 362,750 Mittagessen ausgeteilt. Das Essen kostete 24 Pfg., der Herstellungspreis belief sich auf 37,8 Pfg., sodaß die Küchen im September einen Zuschuß von 41,824 Mark erforderten. Auch in Frankfurt hat sich die Massenspeisungsbewegung im Winter 1916/17 weiter rapid entwickelt. Zunächst erfolgte für November infolge Einführung der Kartoffelkarten ein Rückgang von ca. 50 000 Portionen, bei einer täglichen Frequenz von ca. 15 669 Portionen. An der Kinderspeisung nahmen in dem gleichen Monat rund 3 000 teil. Die Wohlfahrtsgesellschaft verköstigte 15 000, sodaß zuzüglich sonstiger sozialpolitischer Veranstaltungen die Gesamtteilnahme an den Frankfurter Massenküchen auf etwa 35 000 zu schätzen ist, = 14 % der Gesamtbevölkerung. Für 1917 und 1918 ergibt sich nachfolgende Uebersicht:

Im Januar 1917 begann die aufsteigende Bewegung der Frequenz, die im März ½ Million erreichte.

Juni	1917		tägl.	20,934	Port.
Juli	„	524,893 Port.,	„	20,154	„
August	„	395,843 „	„	14,669	„
September	„	299,540 „	„	11,982	„
Oktober	„	294,684 „	„	10,463	„
Dezember	„	260,000 „			
Januar	1918	303,076 „			

Auch in Frankfurt ist der allgemein in Deutschland beobachtete Rückgang der Massenspeisungsfrequenz im Sommer und Herbst 1917 zu bemerken. Seit Oktober 1917 besitzt Frankfurt auch eine Krankenküche.

4. Breslau.

Folgende Kriegsspeisungen bestehen:

1. 24 Beköstigungsgelegenheiten:
   a) Reine Suppenküchen, welche gegen die Bezahlung von 10 Pfg. ½ Liter dick gekochte Suppe verabfolgen;
   b) 14 Suppenküchen, in denen es außerdem für 35 Pfg. ein sogenanntes Eintopfgericht gibt, (dickes Gemüse, Hülsenfrüchte, 2mal wöchentlich Fleisch);
   c) 5 Mittelstandsküchen. Hier werden gegen 60 Pfg. Entgelt für die Portion an Personen, deren Bedürftigkeit und Würdigkeit ermittelt ist, Mahlzeiten aus Suppe, Gemüse und 3—4 mal wöchentlich Fleisch oder Fisch bestehend, verabreicht.
2. „Kindertische", an welchen in verschiedenen Stadtteilen im Juli 1917 täglich 2500—3000 Kinder teilnahmen.

5. Leipzig.

1. Die städtischen Speiseanstalten. Es existieren deren 18 Ende Oktober 1917. Etwas Besonderes ist nicht zu bemerken. Die Entwicklung ergibt sich aus den folgenden Zahlen:

September	1914	verabreichte	Portionen	109,115
„	1915	„	„	199,457
„	1916	„	„	364,349
Dezember	1916	„	„	181,000
Februar	1917	„	„	235,000
September	„	„	„	228,400
Oktober	„	„	„	211,000
Dezember	„	„	„	ca. 295,000
Januar	1918	„	„	ca. 356,000

Es existiert ein gemischtes System von Bezirksküchen und Zentralküchen.

2. Die Kriegsküchen des Kriegsausschusses sozial tätiger Vereinigungen. In 9 Küchen wurden in der letz-

ten Woche des Julis 1917 insgesamt 28,854 Portione abgegeben.

3. Seit November 1917 ist der Betrieb von Kranken küchen projektiert.

6. Nürnberg.

Die städtische Volksspeisung besteht seit Anfang 191 Es bestehen 3 große Massenküchen, die folgende Portionen zahl aufweisen:

	Mai 1917		Juli 1917	
Velodromküche	64,917 gz.,	16,129 hlb.;	46,405 gz.,	7,704 hlb
Stadtparkküche	39,702 „	26,924 „	9,552 „	6,697 „
Johannesküche	23,029 „	25,677 „	2,608 „	3,757 „

Dem Bericht über die Tätigkeit der Nürnberger Volksspeisungsanstalten der Herren Dr. Weiß und Fentz mit dem Titel „Volksspeisungsanstalt der Stadt Nürnberg, ihr Werden den und Wirken“ entnehme ich noch, daß durchschnittlich auf die Portion 26 gr Eiweiß, 9,2 gr Fett, 150 gr Kohlehydrate mit 815 Kalorien Nährwert trafen.

7. Köln.

Ueber die Stadtküchen, deren im Oktober 1917 3 existierten, berichtet das Wirtschaftliche Wochenblatt vom 10. November 1917 folgendes:

> Die Stadt hat die dritte der von ihr errichteten Stadtküchen im Industrieviertel von Köln-Mülheim der Oeffentlichkeit übergeben; bisher wurde Mülheim von der Köln-Kalker bezw. Altstadtküche am Klingelpütz, die seit nahezu 2 Jahren im Bezirk sind, beliefert. Während in diesen beiden ersten Küchen je 4 bezw. 5 Kochkessel von durchschnittlich 7000 bis 8000 Litern neben je einem halben Dutzend Vorkochkesseln von 400—800 Liter zum Garkochen des Fleisches und des Gemüses vorhanden waren, aus denen bei einmaligem täglichen Kochen über 80 000 Teilnehmer an der Massenspeisung mit je ein Liter Eintopfgericht bedient werden konnten, hat die Mülheimer neue Stadtküche 4 Riesenkessel von 10 000—14 000 Liter Inhalt aufzuweisen, mit denen

weitere 50 000 Literspeisen täglich bei einmaligem Kochen hergestellt werden können. Eine vierte, ebensogroße Stadtküche geht in der südlichen Neustadt, in der Nähe des städtischen Elektrizitätswerkes und der Güterbahnhöfe Bonn und Eifeltor, sowie des Hafens der Vollendung entgegen. Für diese beiden Küchen waren von den Stadtverordneten im vorigen Jahr 620 000 Mark bewilligt worden.

8. Stuttgart.

Außer den von Vereinen geleiteten Küchen (Mittelstandsküchen usw.) waren im März 1917 11 Volksküchen in Betrieb mit einer durchschnittlichen Besucherzahl von 4000 bis 5000 Personen. Ferner waren seinerzeit 3 große Zentralküchen im Werden begriffen, welche nach ihrer Inbetriebsetzung im Verein mit allen anderen Küchen bis 10 % der Bevölkerung, d. h. also 25 000—30 000 Personen zu beköstigen im Stande sein sollen.

8. Neukölln.

Es besteht eine städtische Massenspeisung von großer Leistungsfähigkeit. Im November 1917 sind 10 Küchen und eine Mittelstandsküche in Betrieb. Eine weitere Küche mit 6000 Portionen täglicher Leistungsfähigkeit ist im Bau. Die Besuchsziffern sind folgende:

Juli	1917	581,317	Portionen
August	„	269,862	„
September	„	224,649	„
Oktober	„	278,303	„

10. Chemnitz.

Die Kriegsmassenspeisung ist aus den schon im Frieden bestehenden Schulküchen hervorgegangen.

a) Volksküchen (für jedermann). Sie bestehen seit 1. Mai 1916. Ende Dezember 1917 sind 10 in Betrieb. Die Speisen werden gegen Entgelt abgegeben. Der Stadtrat trägt die Regiekosten. Die Speisen werden an jedermann

ohne Rücksicht auf Einkommen und wirtschaftliche Stellung verabreicht. Lebensmittelkarten werden abgefordert. Die Kost besteht in einem Mittagessen und Abendessen, beide in Form des Eintopfgerichtes. Das Mittagessen kostet 40 und 45 Pfg., das Abendessen 30 Pfg. Die Volksküchen haben eine gewöhnliche Leistungsfähigkeit von täglich 9000 Portionen und eine Höchstleistungsfähigkeit von 13,400. Höchste monatliche Besuchsziffer im Februar 1917 mit 186,827 Portionen. die niedrigste im September 1917 mit 37,589 Portionen.

b) Schulküchen. Nach Beginn des Krieges wurden die in einzelnen Schulen für Unterrichtszwecke eingerichteten Küchen für die allgemeine Kriegsfürsorge nutzbar gemacht. Es sind rein städtische Betriebe, die von beamteten Hauswirtschaftslehrerinnen geleitet werden und unter der unmittelbaren Aufsicht der betreffenden Schuldirektoren stehen. Im Dezember 1917 bestanden 10 Schulküchen, die gegen Legitimation an Kriegerfamilien Essen verabreichen. Der Preis für eine ¾ Liter-Portion beträgt 30 Pfg., bei Fleischkost 35 Pfennig.

11. Mainz.

1. Eine Suppenküche, in der für 10 Pfg. 1 Liter dicke Suppe abgegeben wird.

2. 13 städtische Küchen, von denen 3 in erster Linie der Arbeiterspeisung dreier Rüstungsbetriebe dienen. In drei Küchen werden getrennte Speisen verabreicht, in weiteren 9 Küchen das sogenannte Eintopfgericht (¾ Liter 20 Pf.). Ferner besteht eine Krankenküche, welche die Portion mit 50 Pfg. berechnet und in der Hauptsache für Kranke mit Magen- und Darmstörungen und inneren Leiden vorgesehen ist.

3. Mittelstandsküchen. Sie werden vom nationalen Frauendienst unterhalten.

4. 7 Kinderküchen der Kinderkriegsfürsorge.

Nach einem Bericht des Mainzer Anzeigers vom 24. Juli 1917 betrug der Umsatz in sämtlichen Kriegsküchen außer den Kinderküchen im Juni 1917 676,942 Portionen und zwar

370,804 Suppen, 129,155 Eintopfgerichte, 176,783 Portionen Gemüse und Kartoffeln. „Berücksichtigt man, daß zu der angegebenen Portionszahl an Gemüse und Kartoffeln die gleiche Zahl von Suppen gehört, so verbleiben etwa 200,000 Portionen Suppen, während 305,938 Portionen auf Vollgerichte entfallen oder pro Ausgabetag 12,237 Portionen". Auf die Kinderspeisungen allein entfallen 72,226 Portionen. Der Gesamtumsatz seit Bestehen der Küchen stellt sich bis Ende Juni auf rund 2,800,000 Portionen Suppen, 1,470,000 Portionen Gemüse und Kartoffeln und (Mai—Juni) 223,415 Eintopfportionen. Die Beteiligung an den Massenspeisungen im Verhältnis zur Einwohnerzahl beträgt etwa 13 %.

12. Dresden.

In Dresden besteht ein sehr dezentralisiertes System von Kriegsspeisungen. Wir haben folgende zu unterscheiden:

a) Kriegerfamilienküchen,
b) Arbeitslosenküchen,
c) Küchen für jedermann,
d) Zentralküchen,
e) Volkswohlküchen.

a) Die Kriegerfamilienküchen wurden bereits am 14. August 1914 eingerichtet. Am 22. November 1914 bestanden bereits 55 Küchen mit einer Leistungsfähigkeit von 10,295 Portionen. Im April 1917 verabreichten sie 345,386 Portionen.

b) Die Arbeitslosenküchen wurden am 14. September 1914 in Betrieb genommen (54). Die Kriegsorganisation Dresdner Vereine, Gruppe III, übernahm die gesamten Speisungskosten. Ihre Leistung betrug im April 1917 1650 Portionen.

c) Die Volksküchen für jedermann sind eine städtische Kriegsspeisungsveranstaltung. Die Zahl der im April 1916 bestehenden Küchen, nämlich 39, ist im Verlaufe des Krieges erweitert worden. Leistung im April 1917 1,908,404 Portionen.

d) Zentralküchen. Sie sind für kleinere Beamte und gehobene Arbeiter gedacht, mit dem Prinzip der Leistung

und Gegenleistung. Die Mitwirkung des Ausschusses für Volksküchen bei der Einrichtung der Zentralküchen beschränkt sich auf die Bewilligung der Baukosten und auf die Bereitstellung der Ausgabestellen in den Bürgerschulen. Ende 1917 bestanden drei Zentralküchen. Frequenz April 1917: 322,856 Portionen.

e) Volkswohlküchen. Der Verein Volkswohl besitzt 3 fahrbare Küchen und 2 Fabrikzentralküchen. Die Portion kostet 35 Pfg. Das Unternehmen trägt sich wie die Küchen für jedermann im allgemeinen selbst. Frequenz April 1917: 585,139 Portionen.

13. Dortmund.

Im Oktober 1917 bestehen 28 Kriegsküchen, sog. Bezirksküchen. Das Essen wird meist abgeholt, nur in einigen Küchen ist Gelegenheit geboten, das Essen an Ort und Stelle einzunehmen. Der Preis ist gestaffelt. Verabreicht werden nur Eintopfgerichte. Die sämtlichen Küchen haben eine tägliche Leistungsfähigkeit von 107,000 Halbliter-Portionen. Statistische Uebersicht:

September	1914	28,457	Port.,	tägl.	949	Port.
Mai	1915	93,077	„	„	4,231	„
Oktober	1915	136,364	„	„	5,245	„
Mai	1916	285,869	„	„	10,588	„
September	1916	361,066	„	„	13,887	„
Februar	1917	354,038	„	„	14,725	„
Mai	1917	1,445,239	„	„	53,527	„
August	1917	877,517	„	„	33,750	„

Bemerkenswert ist der enorme Andrang im Mai 1917.

14. Darmstadt.

Stand Oktober 1917:

23 Volksküchen, 8 Mittelstandsküchen, zusammen also 31 Massenküchen; darunter befinden sich 10 Kinderküchen und eine Krankenküche. Verabreicht wurden 92,884 Portionen in 27 Betriebstagen; tägliche Leistung also 3440 Portionen oder 4,5 % der anwesenden Bevölkerung. Preis der einzelnen Portionen von 15 bis 100 Pfennig.

15. Barmen.

In 16 Kriegsküchen wurden im Monat November 1917 221,215 Portionen verausgabt und zwar 199,066 ganze Portionen, 14,403 Kinderportionen, 7,746 Personalportionen. Bei einer durchschnittlichen Einnahme für eine Portion von 40,27 Pfennig, mußte von der Wohlfahrtszentrale ein Zuschuß von 9,03 Pfg. geleistet werden.

16. Straßburg.

1. Suppenspeisung für Schulkinder mit einer wirklichen täglichen Leistung von 2000 Portionen Suppen.

2. Kriegsküchen. Das Essen kann mit einer Ausnahme im Lokal eingenommen werden, es wird auch Abendessen verabreicht. Die Leistungsfähigkeit der Küchen beträgt 500—3000 Portionen. Die Verwaltung der Küchen ist rein städtisch. Seit Oktober 1917 haben die Kriegsküchen auch die Speisung der Schulkinder übernommen (siehe Sub. 1.), welche bis dahin von einer Armenanstalt besorgt worden war.

3. Mittelstandsküchen.

Im September 1917 verköstigten die Straßburger Kriegsküchen täglich 6000 Personen. Die gesamten Küchenanlagen sind für eine tägliche Leistungsfähigkeit von 45,000 Portionen projektiert, d. i. für rund ein Drittel der gegenwärtigen Bevölkerung Straßburgs.

17. Aachen.

Die Stadt Aachen besaß bis zum Juli 1916 nur eine Volksküche, welche durch den Aachener Verein für Volkswohlfahrt geleitet und unterhalten wurde. Der Magistrat unterstützt zunächst diesen Verein zum weiteren Ausbau der bestehenden Volksküche und zur Errichtung einer größeren. Der große Andrang zu diesen Küchen im Beginn des Winters 1916/17 bestimmte die Stadt, die gesamte Leitung der Volksküchen selbst zu übernehmen, und eine dritte Kriegs-

küche einzurichten. Alle drei Küchen sind für eine tägliche Leistung von 42,000 Liter Suppe berechnet. Die tägliche Höchstmenge der ausgegebenen Suppen erreichte 20,400 Liter, wovon 2,511 Liter auf Kinderspeisung entfallen.

Die Kinderspeisung erfolgt auf Kosten des Aachener Vereins für Volkswohlfahrt an schwächliche Schulkinder. Hierfür bestehen 12 über das Stadtgebiet verteilte Ausgabestellen.

Zu den genannten drei Zentralküchen gehören 25 Ausgabestellen. Die Beförderung der Speisen von den Küchen zu den Ausgabestellen erfolgt durch 20 bespannte Fuhrwerke in einwandigen verzinkten Kesseln von 50, 35 und 25 Litern Inhalt. Der Preis der Suppe ist 2.50 Mk. für je einen Liter täglich pro Woche. Für diejenige Bevölkerung, deren Einkommen den Betrag von 2400 Mk. nicht übersteigt, werden Halbliterportionen zu 90 Pfg. pro Woche ausgeteilt, und Ganzliterportionen zu 1.50 Mk. täglich pro Woche.

Außer vorgenannten Ausspeisungsveranstaltungen bestehen noch 2 durch Ordensschwestern geleitete Anstalten und eine durch eine Aachener Dame eingerichtete Kinderspeiseküche.

An besonderen statistischen Spezialergebnissen möchte ich zur Ergänzung des Vorstehenden noch folgende 2 anführen.

1. Die Anteilnahme der Bevölkerung an den Massenspeisungen im Bereich der 18. Armeekorps (von der volkswirtschaftlichen Abteilung des stellv. Generalkommandos berechnet): Von 100 Einwohnern wurden verköstigt in Kriegsküchen im Juni 1917 in:

Frankfurt . . .	13.7	Mainz	12.5	Wiesbaden . . .	29
Darmstadt . .	93	Offenbach . .	10.0	Hanau	4.0
Giessen . . .	4.0	Mühlheim . . .	20.0	Homburg v. H.	0.8
Neu-Isenburg .	10.1				

2. Eine Umfrage der deutschen Wirtevereinigung, Bezirkskartell Krefeld. Zu beachten ist, daß die Portionsziffern nicht einheitlich berechnet sind und infolgedessen nur ein ganz annäherndes Bild geben.

	Kriegs- oder Volksküchen sind eingerichtet		Die Stadt		Der Preis beträgt pro Literportion	Es werden täglich verabfolgt insgesamt Portionen
	von der Stadt	von privaten Verein.	trägt die Unkosten	leistet Zuschüsse	Pfg.	
Altenburg	1	—	z. T.	1	30	1000
Apolda	1	—	1	—	15	1600
Aschaffenburg	1	—	?	?	?	?
Bochum	—	1	1	—	40	1400
Bielefeld	1	—	1	—	20—40	6000
Braunschweig	1	—	1	—	30	3500
Bremerhaven	1	1	1	—	35	1500
Cassel	1	1	1	—	15—40	10000
Coblenz	1	—	1	—	30—40	2200
Colmar (Els.)	1	—	1	—	55	400
Crefeld	1	1	1	—	30	1500
Danzig	—	1	—	1	40—65	?
Duisburg	1	—	1	—	30—40	5000
Düsseldorf	1	1	1	—	40	13000
Erfurt	1	1	—	1	20	6000
Essen	1	1	1	—	33⅓	10000
Flensburg	1	1	1	—	40	1000
Freiburg i. B.	1	1	1	—	40	?
Fürth i. B.	1	1	1	—	30	5200
Gotha	1	—	1	—	15	2000
Gera	1	—	1	—	25	1000
Geestemünde	1	—	1	—	35	2800
Hannover	—	1	—	1	30	?
Jena	—	1	—	1	30—60	800—1000
Karlsruhe	1	—	1	—	25	5200
Lehe	1	1	1	—	35	3500
Liegnitz	1	1	1	—	40	?
Magdeburg	1	—	1	—	35	3000
M.-Gladbach	1	—	1	—	25	600 700
Metz	1	—	?	?	10—15	3000
Mülheim (Ruhr)	1	—	1	—	20—35	10000
Osnabrück	1	—	1	—	25—40	6000
Posen	—	1	—	1	25	1000—1500
Pforzheim	1	—	1	—	40—50	7400
Regensburg	1	1	1	—	30	6000—8000
Reichenbach (V.)	1	—	1	—	35	?
Stuttgart	1	1	—	1	35	8000

7. Massenspeisung im besetzten Gebiet.

Es ist interessant, festzustellen, daß in den besetzten Gebieten speziell unter deutschem Einfluß die Massenspeisungsbewegung breitesten Eingang gefunden hat. Ueber den Umfang liegt leider amtliches Material nicht vor, sodaß ich mich nur auf Preßnotizen stützen kann. Im Osten bestehen umfangreiche Massenspeisungsveranstaltungen in Warschau, Lodz und Wilna.

Ueber die Warschauer Kriegsspeisungen entnehme ich dem in der Deutsch-Warschauer Zeitung vom 17. Juni 1917 veröffentlichten Jahresbericht über „Die Tätigkeit der billigen Küchen“ vom Jahre 1916 und einigen Notizen des Wirtschaftlichen Wochenblattes in Berlin folgendes:

1. Von der Sektion der billigen Küchen, eine Unterabteilung des Magistrates der Stadt Warschau, werden Volksküchen und Teestuben unterhalten und verwaltet. Anfang 1917 bestanden 30 Volksküchen, 17 Küchen für Kinder, 7 Küchen für die Intelligenz, 21 Teestuben, die an Gesamtzahl sich im Laufe des Jahres 1917 auf 100 erhöht hat. Im Jahre 1916 wurden 41,744,990 Portionen Suppe zu einem Liter ausgegeben. Die einzelnen Küchen sind für tägliche Leistungsfähigkeiten von 1000 bis zu 5000 Portionen eingerichtet. Der Preis für eine Portion mit Brot beträgt seit dem 1. Dezember 1916 14 Kopeken. Die Besucher der Küchen bestehen zum überwiegenden Prozentsatz aus Nichtzahlern. Im Sommer 1917 hatten die Küchen folgenden wöchentlichen Umsatz aufzuweisen:

	Juni	Juli	Aug.	Aug./Sept.
Instruktionszettel à 2 Pfg.		390614	382355	347714
„ à 15 „	597892	58628	46316	36849
à 30 Pfg.—1/35 gegen Kasse		195956	119462	81273
à 50 „ Studenten . . .		587	522	534
unentgeltl. für Kinder . .	147695	157773	153722	148561
„ Bedienung	26606	28874	28446	30411
Summe:	772193	832432	730823	645342

In Lodz bestehen „billige Küchen“ unter der Verwaltung einer gemischten Kommission aus Mitgliedern der christlichen Arbeiterverbände und der Handwerker-Ressource. Nach der Deutsch-Lodzer Zeitung vom 8. März ergibt sich für Februar 1918 folgendes Bild:

Es bestehen 27 katholische, 11 evangelische, 3 mariawitische, 27 gemischte, 33 jüdische, zusammen 101 billige Küchen, darunter besondere Küchen für Kinder (32), Volksküchen für Erwachsene und Kinder (53), Mittelstandsküchen (4), Küchen für bessere Stände (11). In

32 Volksküchen für Kinder wurden 464,462 Mittagessen (58,891 unentgeltlich) ausgegeben, in 53 gemischten Küchen 1,238,605 (144,102 unentgeltlich), in 4 Mittelstandsküchen 29,104, in einer Küche für die Schuljugend beserer Stände 9,623, in 11 gemischten Küchen 72,483, zusammen 1,814,277 (202,933 unentgeltliche Mittagessen) verabfolgt. Die Küchen Nr. 2 und Nr. 77 haben 17,097 Portionen Grützschleim verabfolgt. An Unterstützungen wurden den Küchen ausgezahlt: für 1,500,079 bezahlte Mittagessen in den Volksschulen (zu 13 Pfg.) 195,009.62 Mk., für 202,993 unentgeltliche Mittagessen in den Volksküchen (zu 20 Pfg.) 40,598.60 Mk., für 29,104 bezahlte Mittagessen in den Mittelstandsküchen (zu 20 Pfg.) 15,820.80 Mk., für 82,106 bezahlte Mittagessen in den Küchen für bessere Stände (zu 30 Pfg.) 24,631.82 Mk.; für 17,097 Portionen Grützschleim (zu 7 Pfg.) 1,196.79 Mk. Außerdem erhalten die Küchen für Lokalmiete durchschnittlich 1,945 Mark monatlich, für wirtschaftliche Ausgaben usw. 1,910 Mk., für das Verzinnen der Kessel 1,833 Mk.

Die Wilnaer Massenspeisung ist aus den in Friedenszeiten schon bestehenden Suppenküchen, hauptsächlich jüdischen, hervorgegangen. Die im besetzten Gebiet Ende 1916 sich allmählich ergebenden Ernährungsschwierigkeiten, veranlaßten die Militärverwaltung Litauen, die Wilnaer Massenspeisung in größtem Stile weiter auszubauen. Während im Jahre 1916 in 10 bestehenden Küchen insgesamt 2,280,000 Portionen ausgegeben wurden, wobei die monatliche Höchstzahl im August 1917 mit 290,000 Portionen erreicht wurde, ist die Leistung der Wilnaer Massenküchen im Sommer 1917 schon in einem einzigen Monat so groß.

Es wurden gespeist pro Tag:

	Mai 1917	Juli 1917
In Volksküchen	37,500 Pers.	85,500 Pers.
„ Mittelstandsküchen	2,500 „	9,900 „
„ Krankenhäusern und Gefängnissen . .	3,000 „	2,800 „
„ Anstalten unter städt. Aufsicht . . .	550 „	600 „
„ Asylen, Heimen, Schulen	10,500 „	10,800 „
Summe:	54,050 Pers.	109,600 Pers.

Die Zahl 109,600 entspricht 80 % der Bevölkerung.

Im Westen hat die Massenspeisungsbewegung besonders in Brüssel und der Provinz Lüttich Fuß gefaßt. Soviel ich Zeitungsnotizen entnehmen kann, besteht in Brüssel eine größere Volksküche mit mehreren Filialen, wo an bedürftige Leute eine Tasse Suppe für 5 Centimes, einen Teller Suppe für 12 Centimes, eine Portion Reis für 10 Centimes und ein Stück Brot für 5 Centimes verteilt wird. Schülermahlzeiten bestehen ebenfalls. Ferner sind in Brüssel eine besondere Art von Kriegsküchen, sogenannte Volksrestaurationen: „Restaurants économiques“ oder „Restaurants Bruxellois“ vorhanden. Im September 1917 belief sich die Zahl der in diesen Restaurants mittags verteilten Gerichte auf 63,000. „Die Nachfrage nach dem Mittagstisch ist täglich derart im Steigen begriffen, daß, wie man ausgerechnet hat, zu Wintersende (1917/18) die Zahl der verabreichten Essen wohl 150,000 erreicht haben wird. Es ist wahrscheinlich, daß sich der Organisation in dieser Hinsicht mancherlei Schwierigkeiten in den Weg stellen werden. Der Leitung der „Restaurants Bruxellois“ erwächst daher die gerechtfertigte Maßnahme, ihren Kundenkreis künftighin in 2 Klassen einzuteilen, deren eine dann Mittags, die andere abends speist.“ (Belgischer Kurier Brüssel vom 30. September 1917.)

Ueber die Volksspeisung in der Provinz Lüttich, speziell über ihre Organisation, ist mir genaueres nicht bekannt. Ich entnehme dem Belgischen Kurier Brüssel, vom 26. August 1917 folgende Notiz:

> Im Laufe des Monats Juni sind an die mittellosen Personen 1,305,446 Portionen Suppe, d. h. im ganzen 652,723 Liter Suppe kostenlos verabreicht worden. In demselben Monat erhielten die Arbeiter der Zechen und Fabriken 52,769 Portionen. Die Gesamtzahl der Bedürftigen, die die Suppe kostenlos erhalten, beläuft sich auf 52,235. Seit dem 4. Juni wird auch Suppe gegen Bezahlung abgegeben und zwar sind im ganzen 203,826 Portionen verkauft worden. Die Portionen werden für 10 oder 15 Centimes abgegeben. Wer die Suppe unent-

geltlich erhält, wird nicht zu den Mittagsspeisungen zugelassen. Vom 4. zum 30. Juni wurden 127,217 Mittagessen verkauft und vom 1. zum 13. Juli 86,879. Der Preis dieser Mahlzeiten beträgt —.30, —.45, —.70 und 1.— Fr.

III. DIE MASSENSPEISUNG IN MÜNCHEN.

1. Allgemeine Grundlagen.

Da die direkte Regelung des Massenspeisungsproblems durch den Staat des öfteren abgelehnt worden ist, sah sich auch die Gemeinde München vor die Aufgabe gestellt, die Notwendigkeit von Kriegsspeisungsveranstaltungen zu prüfen und den Umfang, in dem sie zu errichten sind, einer genauen Prüfung zu unterziehen. Für die Beantwortung dieser Frage mußte die Lage des Bayerischen und Münchner Lebensmittelmarktes und seine Abhängigkeit vom deutschen Markte ausschlaggebend sein. Ist München ein Bedarfsbezirk und hat die Lebensmittelversorgung mit großen Schwierigkeiten zu kämpfen, so ist zur Sicherstellung der Ernährung weiter Kreise mit dem gleichzeitigen Zwecke, größtmöglichsten Nähreffekt aus dem Vorhandenen zu erzielen, die Notwendigkeit, Kriegsspeisungen zu schaffen, gegeben. Ueber die Leistungsfähigkeit der eigenen Produktion Bayerns an Nahrungsmitteln und Brennmaterialien und der Bedarf Münchens in diesen Artikeln gibt eine Veröffentlichung des Präsidenten des Bayerischen statistischen Landesamtes, Professor Dr. Zahn, in der „Zeitschrift des Kgl. Bayer. Statistischen Landesamtes“ (Heft 3, Jahrg. 1917) Auskunft. Hiernach zeigt sich, daß Bayern in der Brotgetreideversorgung nicht imstande ist, aus der eigenen Ernte seinen Bedarf zu decken. Im Jahre 1913 führte es 310,427 t ein. Im Kriege 1915/16 erhielt es vom Reiche einen Zuschuß von 136,932 t, während in diesem Jahre das Defizit ca. 325,000 t betrug, sodaß rund 17 % des Bedarfes ungedeckt blieb. Im wichtigsten Nahrungsmittel, dem Brot, ist somit Bayern von der Einfuhr abhängig. Ebenso steht es mit Zucker, wovon 1913 123,627 t

mehr eingeführt wurden. Hinsichtlich Obst und Gemüse ist zu beachten, daß die Einfuhr aus dem Auslande an Südfrüchten, Frühgemüsen, feineren Obstsorten usw. vollkommen in Wegfall kommt.

Bei dieser Sachlage ist es gebieterische Notwendigkeit, mit den vorhandenen Lebensmitteln so rationell als möglich zu wirtschaften. Durch Pflege der öffentlichen kommunalen Speisungen können zweifellos Ersparnisse an Nährmitteln usw. erzielt werden, sei es direkt durch die sparsamere Arbeitsweise des Großbetriebes, sowie die Einheitlichkeit und relative Frugalität der Speisung, sei es indrekt durch Vorbeugung genußsüchtiger Ueberbefriedigung des individuellen Nahrungsbedürfnisses. „In den breiten Schichten, die, wenn auch in beschränkten, so doch in gesicherten Verhältnissen leben, und wo die großen Massen ohne jede Bevormundung, nur nach überlieferten Gewohnheiten, nach ihrer im einzelnen verschiedenen sozialen Lage und schließlich nach dem persönlichen Geschmacke aus den vorhandenen Nahrungsmitteln sich eine freigewählte Nahrung zusammenstellen, werden zwischen den rein physiologischen Problemen der Nahrung, die im ganzen und allgemeinen diesen Schichten nicht zum Bewußtsein kommen, sehr wesentliche psychologische Momente in der Auswahl der Nahrung mitspielen." (C. Oppenheimer.) Die Massenspeisung kann diese psychologischen Momente wohl mitberücksichtigen, sie muß sie jedoch auf ein Einheitsniveau reduzieren.

Als exorbitant ist Bayerns Abhängigkeit in der Kohlenbelieferung zu bezeichnen; im Jahre 1913 betrug die Mehreinfuhr an Steinkohlen 4,815,101 t, an Braunkohlen 2,812,431 t. Die Massenküchen können, wie schon aufgeführt, bedeutende Einsparungen an Brennmaterialien gegenüber den hauswirtschaftlichen Küchenbetrieben erzielen. Nach meinen Kalkulationen dürfte die Ersparnis mehr als 50 % des Hausküchenbrandes betragen. Der für 1918 veranschlagte Kohlenverbrauch der Münchner Volksküchen beläuft sich auf 2300 t. Mindestens ebensoviel beträgt also auch die Gutmachung. Der Betrag von 2300 t ist absolut genommen gewiß nicht hoch; zu seinem Transport wären etwa 150 Eisenbahnwaggons erforderlich.

Wichtig ist das kriegspsychologische Moment der öffentlichen Ausspeisung: Die Gewißheit für weite Bevölkerungskreise, für billiges Geld sich jederzeit ernährt zu wissen, wirkt beruhigend und läßt andere Kriegsmaßnahmen in der Einschränkung der persönlichen Freiheit im Interesse des Landes weniger hart empfinden.

Als Großstadt birgt München eine große Zahl Minderbemittelter in seinem Schoße. Der erwerbstätigen Bevölkerung ist bei den Schwierigkeiten des Rationierungssystems aus Zeitmangel das Führen des Haushaltes fast unmöglich gemacht. Die Steigerung und die Höhe der Lebensmittelpreise erschwert es selbst Angehörigen des besseren Mittelstandes, sich mit den ihnen zu Ernährungszwecken zur Verfügung stehenden Mitteln ausreichend zu nähren. All die genannten Personen sind die natürlichen Besucher von Massenspeisungen,

Ueber den Anteil des hauptsächlichsten Bestandteiles der erwerbstätigen Bevölkerung an der Einwohnerzahl gibt die Statistik der Münchener Krankenversicherung ein annäherndes Bild. Am 1. Oktober 1916 gehörten der allgemeinen Ortskrankenkasse, den Fabriks- und Innungskrankenkassen insgesamt 187,019 Personen an, davon 76,103 männliche und 109,448 weibliche, also rund 30 % der Bevölkerung. Die entsprechenden Zahlen für 1917 sind 206,725 insgesamt. davon weiblich 121,456, männlich 85,269. Die öffentliche Armenpflege unterstützte in dem gleichen Monat September 1917 14,382 in München Heimatberechtigte.

Wenn man weiter bedenkt, daß der weitaus größte Teil der selbständig Gewerbetreibenden, der kleineren und mittleren Beamten, vieler Angehörigen liberaler Berufe unter der allgemeinen Teuerung relativ vielleicht mehr zu leiden haben, als die abhängige werktätige Bevölkerung, deren Löhne im g r o ß e n u n d g a n z e n sich den verteuerten wirtschaftlichen Verhältnissen angepaßt haben, so erkennt man ohne weiteres auch die sozialpolitische Wichtigkeit der öffentlichen Speisungen zur Stärkung der individuellen wirtschaftlichen Potenz, bildet doch im Ausgabebudget der Angehörigen aller Sozialklassen der Posten für die Ernährung den Hauptprozentsatz und „je ärmer ein Mensch ist, um so größer ist die

Quote seines Einkommens, welche er für schlechterdings un entbehrliche Bedürfnisse auszugeben pflegt".

Engel gibt in der statistischen Zeitschrift vom Jahr 1854 einige Uebersichten über die prozentuale Höhe der fü die einzelnen Bedürfnisse aufgewendeten Ausgaben.

Ausgaben einer

	bemittelten Arbeiterfamilie in Belgien	bemittelten Arbeiterfamilie in Sachsen	Familie des Mittelstandes in Sachsen	wohlhabenden Familie in Sachsen
Nahrung	61	62	55	50
Kleidung	15	16	18	18
Wohnung	10	12	12	12
Feuer und Licht . .	5	5	5	5
Werkzeuge und Geräte	4	—	—	—
Erziehung, Unterricht	2	2	3 5	3 5
Oeffentliche Sicherheit	1	1	2	3
Gesundheitspflege . .	1	1	2	3
Persönl. Dienste . .	1	1	2.5	3.5

Für Nahrung wird also selbst in wohlhabenden Familien die Hälfte der Ausgaben aufgewendet.

E. Herrmann hat in seinen „Prinzipien der Wirtschaft" die anteiligen Ausgabenquoten für ganz Europa berechnet. Er kommt zu folgenden Zahlen:

Nahrung	45,6 %
Kleidung	13,2 %
Wohnung	5,7 %
Einrichtung	4,6 %
Feuerung und Licht .	5,3 %
Geräte, Werkzeuge .	2,6 %
Oeffentliche Sicherheit	13,3 %
Erholung	6,6 %

An modernen Statistiken über die Lebenshaltung möchte ich besonders auf die vom Kaiserlichen Statistischen Amte gemachte Erhebung von Wirtschaftsrechnungen minder bemittelter Familien im deutschen Reiche verweisen. Ich habe ihr folgende in der Anlage befindlichen Tabellen entnommen [1]):

1. Die anteiligen Ausgabequoten nach Wohlhabenheitsstufen geordnet. Auch hier liegt bei der niedrigsten

[1]) Tabellen 4a, b, c.

Einkommensklasse der höchste Anteil der Ausgaben für Nahrungsmittel, nämlich 54,2 %; bei der Einkommensklasse über 5000 Mark liegt er bei 30,3 %. Der Durchschnitt beträgt 45,5 %.

2. Dieselben Ausgabequoten nach Kopfzahlgruppen. Der höchste Prozentsatz liegt gleichfalls bei der finanziell relativ am schwächsten Klasse, nämlich in den Familien mit 10 Personen, welche 58,2 % ihrer Ausgaben zu Ernährungszwecken verwenden.
3. Tabelle 4 c gibt über den Anteil der einzelnen Lebensmittel an den Gesamtausgaben für Nahrungsmittel Auskunft. Am meisten wird aufgewendet für

Fleisch	bis zu	20,3	%
Brot	„ „	21,6	%
Milch	„ „	10,6	%
Fett	„ „	14,2	%

Folgende Gesetzmäßigkeiten lassen sich erkennen: Je schwächer finanziell die Familie gestellt ist, (kleines Einkommen, große Kopfzahl) um so größer sind die relativen und auch absoluten Ausgaben für Brot, Backwaren, Mehl und Kartoffeln, um so niedriger diejenigen für Fleisch, Eier, Wurst, Milch, Käse.

Zusammengefaßt sind die tierischen Nahrungsmittel mit höchstens 54,3 hauptsächlich an der Nahrung beteiligt. In dem Maße, als die Wohlhabenheit steigt, erhöhen sich die Ausgaben für die tierischen Nahrungsmittel und fallen sie für die pflanzliche Nahrung.

Facit: Aus sämtlichen vorstehenden Berechnungen, deren älteste auf über 60 Jahre zurückgeht, ist somit der Satz bewiesen, daß der Aufwand für die Ernährung den wesentlichen Teil der Ausgaben für den Gesamtaufwand absorbiert. Auch die Feststellung, daß der Deutsche eine gemischte Nahrung zu sich nimmt unter Bevorzugung tierischer Nahrungsmittel, ist für die Zwecke der Massenspeisung von außerordentlicher Wichtigkeit.

Der Krieg hat auf die Lebensmittelpreise revolutionierend gewirkt. Es liegt die Frage nah, ob in den genannten

Verhältnissen eine wesentliche Aenderung eingetreten ist. Nach einer Feststellung der Organisation des Lebensmittelhandels in München sind die Großhandelspreise wie folgt gestiegen: (Anfang 1915.)

Reis um 256 %, Kartoffeln um 111 %, Margarine um 14 %, Pflanzenfett um 53 %, Rinderfett um 28 %, Schweinefett um 138 %, Sauerkraut um 175 %, Malzkaffe um 140 %. Ferner gibt die Einkaufszentrale Bayerischer Kolonialwarenhändler folgende Uebersicht:

	Juli 1914	April 1915
Reis	15 ℳ	58—60 ℳ
Rollgerste	13 ℳ	55 ℳ
Erbsen	16—17 ℳ	60—63 ℳ
Gries	16—17 ℳ	50 ℳ
Seife	26 ℳ	54 ℳ
Salatöl	39 ℳ	100 ℳ
Speisefett	34 ℳ	106 ℳ
Kakao	70 ℳ	210 ℳ
Tee	120—200 ℳ	190—300 ℳ
Teigwaren	26—30 ℳ	53—60 ℳ

Georg Welker bringt in seiner statistischen Skizze die „Münchener Erhebung über den Lebensmittelverbrauch im Februar 1915“ eine vergleichende Uebersicht über die Aufwendungen von Haushaltungen verschiedener Größen und Sozialklassen im Juli 1914, Januar 1915 und Juli 1915, für die wichtigsten Lebensmittel Mehl, Brot, Semmeln, Teigwaren, Rollgerste, Kartoffeln, Butter, Fette, Fleisch, Dauerwaren, Milch, der ich folgendes entnehme:

Es wurden aufgewendet für die genannten Nahrungsmittel in den Haushaltungen selbständiger, auch leitender Beamter und Geschäftsleiter im:
Juli 1914: 507 Pfg.; Januar 1915: 532 Pfg.; Juli 1915: 648 Pfg.

In den Haushaltungen von Angestellten und Beamten ohne leitende Stellung im
Juli 1914: 485 Pfg.; Januar 1915: 512 Pfg.; Juli 1915: 615 Pfg.

In Haushaltungen von Gesellen, Arbeitern, der unteren Post- und Bahnbeamten, Dienstpersonal im
Juli 1914: 417 Pfg.; Januar 1915: 449 Pfg.; Juli 1915: 546 Pfg.

Die Steigerung der anteiligen Ausgaben betrifft all die genannten Lebensmittel mit Ausnahme von Mehl und Semmeln; die Ursache ist die schon Ende 1914 einsetzende Bewirtschaftung und Rationierung des Mehles (Verbrauchseinschränkungen, Preisfixierungen) und das Backverbot von Semmeln.

Ich habe der Anlage die Tabelle Nr. 6 beigegeben, aus der die Preisbewegung der wichtigen Nahrungsmittel von 1913 bis 1917 in München ersichtlich ist. Es sind die Preise den monatlichen Veröffentlichungen des städt. statistischen Amtes der Stadt München entnommen. Für die Vergleichung der Lebensmittelpreise halte ich es für besonders wichtig, immer die Notierungen des gleichen Monats zu nehmen, da ja die Beeinflussung der Preise durch die Kriegsverhältnisse lediglich gezeigt werden soll und andere Ursachen (Jahreszeit usw.) ausgeschaltet werden müssen. Interessant ist, daß für 1914 sogar ein kleiner Rückgang der Preise eingetreten ist; von 1914 zu 1915 erfolgt eine Steigerung um 40,7 %, von 1915 bis 1916 um 110,5 %, von 1016 bis 1917 um 133,5 %, sodaß der Gesamtpreis der in der Tabelle enthaltenen 24 Lebensmittel mit einem Gewicht von 2400 gr und einem Gehalt von 168,1 gr tierischem Eiweiß, 46,9 gr pflanzlichem Eiweiß, 236,3 gr Fett, 406,4 gr Kohlehydraten, einem Nährwert von 4940 Kalorien von 254,6 Pfg. im September 1914 auf 594,6 Pfg. im September 1917 sich erhöhte.

Ich habe in einer zweiten Tabelle (ebenfalls Nr. 23) die Preisschwankung derselben Lebensmittel nach den in ihnen enthaltenen Grundstoffen, nämlich Eiweiß, Fett und Kohlehydrat dargestellt. Während eigenartiger Weise von 1914 auf 1915 für Eiweiß nur eine minimale Erhöhung eintrat, wurden Fett und Kohlehydrat um 120 % verteuert. Von 1916 auf 1917 trat in dem Preisverhältnis der 3 Grundstoffe wieder ein Ausgleich ein, nämlich: Das Preisverhältnis Fett : Kohlehydrate: Eiweiß war abgerundet:

1913	1	:	2,3	: 10,1
1914	1	:	2,3	: 9,9
1915	1	:	2,3	: 4,5
1916	1	:	2,3	: 8,7
1917	1	:	2,3	: 12,6

Das Jahr 1917 steht somit im Zeichen der ausgeprägten Eiweißteuerung.

Des Weiteren verweise ich auf eine Erhebung des Kriegsausschusses für Konsumenteninteressen, welche von Karl von Tyszka im Archiv für Sozialwissenschaft und Sozialpolitik, 42. Bd. 3. Heft einer kritischen Betrachtung unterzogen wird. Verarbeitet worden sind die Haushaltungsbudgets von 858 Familien mit zusammen 4079 Personen. Die wichtigsten Ergebnisse befinden sich auf 2 Tabellen in der Anlage zu dieser Arbeit [1]). Wir sehen, daß nach wie vor der Aufwand für Ernährung den Hauptteil der Ausgabe beansprucht, nur ist der Durchschnitt von 45,5 % auf 52,1 % im Kriege gestiegen. Tyszka äußert sich hierüber wie folgt: „Der Krieg hat somit zu einer sehr bedauerlichen Vergrößerung des Anteils der Auslagen für die physiologisch notwendigen Bedürfnisse auf Kosten des Anteiles der Ausgaben für Kulturbedürfnisse, ganz besonders bei den etwas besser gestellten Schichten, dem Mittelstand, geführt." — „In der Ernährungsweise hat er einen recht beträchtlichen anteiligen Rückgang in den Aufwendungen für die infolge ihres Nährwertes bevorzugten und mit steigender Kulturstufe auch mehr konservierten Nahrungsmittel: vor allem für Fleisch, Fette, Butter, Milch, dagegen eine anteilige Vergrößerung der Ausgaben für die weniger wertvollen Nahrungsmittel, besonders für Kartoffel, aber auch für Fische zur Folge." Die in derselben Tabelle notierten Preissteigerungen entsprechen in der Relation den oben geschilderten Münchener Verhältnissen.

Tyszka stellt ferner fest an der Hand von Verbrauchsberechnungen, daß aus der fleisch- und fettreichen Nahrung, die dem Bedürfnis des Städters nach stark eiweißhaltiger Kost entspricht, — eine Folge seiner wesentlich intensiveren und nervenverbrauchenderen Tätigkeit als der des Landbewohners — eine fleisch- und fettarme wurde, und der Unterschied in der Ernährungsweise in Stadt und Land gerade in sein Gegenteil verkehrt worden ist: Die Kost des Landbewohners ist eine animalische geworden, die des Städters eine mehr vegetabilische.

[1]) Tabelle 5.

Die aus Vorstehendem für die Massenspeisung zu ziehenden Folgerungen ergeben sich von selbst. Zur Stärkung der individuellen wirtschaftlichen Potenz muß eine möglichst nahrhafte und billige Nahrung gereicht werden. Dann ist der Besucher der Massenspeisungsveranstaltung imstande, den Rest seines Nahrungsbedürfnisses auch bei gespannten und krisenhaften Lebensmittelmarktverhältnissen leichter zu decken, ohne die sonstigen Kulturbedürfnisse zu weit hintansetzen zu müssen. Um über den Umfang dieses Gewinnes ein sicheres Bild zu bekommen und um ferner die Leistung der Massenspeisungsveranstaltungen recht würdigen zu können, bleibt noch die Frage zu beantworten, was der Mensch zu seiner täglichen Ernährung gebraucht und wie seine Nahrung beschaffen sein soll.

Zweck der Ernährung ist, dem Körper erstens die ständig verloren gehende Körpersubstanz wieder zu ersetzen; diese Verluste setzen sich aus folgenden Komponenten zusammen: Ausscheidungen der Drüsen- und Schleimhäute, Abnützung der Schleimhäute durch Abschilferung, ständige Erneuerung der Epidermis von innen und Abstoßung der Relikte nach außen, Abnützung des Zelleiweißes durch den Gebrauch. Zweitens, die für die Tätigkeit und das Leben des Körpers erforderliche mechanische Energie in der Nahrung als latente chemische Energie zuzuführen. Unter dem Einfluß des Zellprotoplasmas wird im Körper diese latente Energie bei gleichzeitiger Zuführung von Sauerstoff ausgelöst. Die Eiweißsubstanz in ihren unendlich verschiedenen Formen bildet den Sitz des Lebens. Als Protoplasma bildet sie den wesentlichen Teil der Körperzellen. Substanzverluste des Körpers sind also identisch mit Eiweißverlusten. Um diese Verluste zu decken, müssen Proteine jederzeit in der aufgenommenen Nahrung enthalten sein, soll nicht bei ihrem Fehlen der Körper einem allmählichen Verfall entgegengehen. Jeder Körper hat eine untere Grenze des Eiweißumsatzes. Ein Mehr an Eiweiß ist dann nötig, wenn eine über dem Durchschnitt stehende Leistung gefordert wird. Um den Eiweißumsatz des Körpers festzustellen, sind von unseren großen Nahrungsphysiologen umfangreiche und zeitraubende Untersuchungen angestellt worden, die gezeigt haben, daß

sowohl bei völligem Hunger, wie auch bei dem ständigen Genuß eiweißfreier Nahrung der Eiweißumsatz, der aus der Umlagerung und Zerstörung der Körpersubstanz resultiert, bis auf den sechsten Teil des Normalumsatzes sinken kann, mit anderen Worten, der Organismus paßt sich der zugeführten Nahrung an und ist imstande, durch Herabminderung der gesamten Intensität seiner Tätigkeit auch unter außergewöhnlichen Verhältnissen lange Zeit zu vegetieren. Hauptaufgabe der Ernährung muß es sein, dauernde Verluste an Eiweißsubstanz zu verhüten. Ueber die dem Körper täglich zuzuführende normale Proteinmenge gehen die Meinungen weit auseinander. Der Altvater der Nahrungsphysiologie Voit verlangt 118 gr täglich, Atvater 125 gr, Munk 100-110 gr, Neumann sucht im Archiv für Hygiene 1902 Bd. 45 nachzuweisen, daß der Bedarf an Eiweißsubstanz 44 gr täglich beträgt. Siven hat in Selbstversuchen eine ganze Reihe von ganz besonders niedrigen Werten gefunden, im Durchschnitt nämlich 35 gr. Rubner verneint ganz entschieden, den Schluß zu ziehen, daß man dauernd mit derartig kleinen Stickstoffmengen auskommen könnte. Abderhalden nimmt in seiner Abhandlung über „Die Grundlagen unserer Ernährung“ ein absolutes Eiweißminimum von 31,5 gr an, entsprechend 5 gr Nahrungsstickstoff. „Diese Menge Stickstoff, resp. die entsprechende Eiweißmenge braucht der Organismus auf alle Fälle. Lassen wir stickstoffreie Nahrungsstoffe in bestimmten Mengen fort, dann müssen wir die Zufuhr des Eiweißes mehr und mehr steigern. Wir finden, daß es neben dem absoluten Stickstoffminimum noch ein relatives gibt. Das ist von der allergrößten Bedeutung. Der Bedarf an Eiweiß ist abhängig von der Aufnahme der Mengen an stickstoffreien Nahrungsstoffen.“ Abderhalden hält eine tägliche Zufuhr von 80 gr, vielleicht von sogar nur 60 gr Eiweiß für vollauf genügend.

König fordert folgenden Gehalt der täglichen Nahrung an ausnützbarer Stickstoffsubstanz:

Kinder	bis	1½	Jahre	19—34	gr
„	2 „	4	„	45	„
„	6 „	8	„	57	„
„	16 „	18	„	70	„

Männl. Erwachsene bei Ruhe		85	gr
„ „ „	mittlerer Arbeit	102	„
„ „ „	schwerer „	133	„
Weibl. „ „	mittlerer „	81	„

Die Kgl. Bayerische Spezialkommission (bei J. König) verlangt in der Nahrung des Soldaten eine Proteinmenge in der Garnison von 120 gr, im Manöver von 135 gr, im Kriege von 145 gr. Die C. A. Meinert'schen Berechnungen stellen auf Grund der Verpflegungsvorschriften für Armeen Proteinmengen fest von 78 gr bei Speck und Brot, und bis zu 192 gr in der außerordentlichen Portion des Soldaten. König gibt in seiner „Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genußmittel" Band II, eine Uebersicht über mangelhafte Ernährung von Arbeitern und Arbeiterfamilien, wobei Schwankungen von 55,1 — 86,7 gr Protein pro Kopf sich ergeben.

Wie hoch ist nun der Eiweißbedarf des Menschen einzuschätzen, wenn es sich darum handelt, mit den knapp vorhandenen Nahrungsmitteln umzugehen. In den obigen Ausführungen ist dargelegt worden, wie weit unter gewissen Bedingungen der Eiweißbedarf des Menschen herabgedrückt werden kann. Wir haben aber auch gesehen, welch große Mengen angestrengt arbeitende Individuen konsumieren. Die außerordentlichen Kriegsverhältnisse rechtfertigen es, mit einem sehr geringen Sicherheitskoeffizienten zu rechnen. Die Abderhalden'sche Forderung mit im Durchschnitt 70 gr dürfte für die Zwecke der Massenspeisung die richtige sein.

Der Energiebedarf des menschlichen Organismusses wird durch den Gehalt der Nahrungsmittel an Kohlehydrate und Fette gedeckt. Er setzt sich aus folgenden Komponenten zusammen:

1. Erhaltung der Körpertemperatur als der Grundbedingung für das Funktionieren des Lebensprozesses;

2. Erhaltung der dynamischen Vorgänge im Innern des Körpers.

3. Ermöglichung körperlicher und geistiger Arbeitsleistung durch Intensivierung des Stoffwechselprozesses und Forcierung der ganzen Lebenstätigkeit des Körpers. Demzufolge ist der Energiebedarf abhängig

a) von der körperlichen Disposition,

b) von Größe und Gewicht des Körpers,
c) von Alter und Geschlecht,
d) von der Art der Arbeitsleistung.

König verlangt für den bekannten Durchschnittsmenschen (Mann mittlerer Arbeit) 2900— 3000 Kalorien. Fett und Kohlehydrate können sich in ihrer Eigenschaft als Energiespender gegenseitig vollkommen vertreten. Das Eiweiß soll und darf als Energiespender nicht in Anspruch genommen werden.

Nach den Berechnungen Adolf Günther's in Schmollers Jahrbuch 1916 und Ballods ebenda, ergibt sich aus dem gesamten Nahrungsmittelbedarf des deutschen Volkes im Jahre 1913/14 ein täglicher Nährwertkonsum von 2708 Kalorien pro Kopf. Unter Berücksichtigung der Gliederung der deutschen Bevölkerung nach Alter und Geschlecht unter Ausscheidung der individuellen Tätigkeit berechnet Paul Eltzbacher einen Jahresbedarf des deutschen Volkes an Nährwerten von 56,75 Billionen Kalorien. Für die Zwecke der Münchner Volksspeisung hat man 2400 Kalorien als täglichen Nährwertbetrag berechnet. Da von den Volksküchen die Kinderspeisung separiert ist, und ferner doch in der Hauptsache mehr als mittelmäßig arbeitende Individuen die Massenküchen aufsuchen, halte ich die Zahl von 2400 für viel zu niedrig. 2700 Kalorien dürften einen richtigen Mittelwert repräsentieren.

König stellt als Kostmaß für den Durchschnittsmann auf: 102 gr verdaubare Stickstoffsubstanz, 55 gr Fett, 475 gr Kohlehydrate. Da Fett und Kohlehydrate sich gegenseitig vertreten können, würde das Kostmaß für die Münchner Massenspeisung ungefähr so aussehen: 70 gr Eiweiß, 30 gr Fett, ca. 510—520 gr Kohlehydrate.

Hinsichtlich der Beschaffenheit der menschlichen Nahrung sind unsere modernen Nahrungsphysiologen so ziemlich darüber einig, daß der Mensch eine gemischte Kost genießen soll, d. h., daß ein Teil tierischen Ursprungs sein soll. Da das pflanzliche Eiweiß im Körper noch eine durchgreifende Umsetzung durchmachen muß unter Energieverbrauch, bis es dem menschlichen Körper dienstbar wird, wäre es unzweckmäßig, den täglichen Eiweißbedarf nur in Form pflanzlicher

Oekonomiestoffe zu decken, weil hier vom Körper zunächst ein gewisser Energieaufwand gefordert wird. Zudem besitzen alle pflanzlichen Nahrungsmittel einen relativ sehr niedrigen Prozentgehalt an Eiweißstoffen, sodaß die Kost sehr umfangreich sein müßte, um den Bedarf zu decken. Die täglich genossene Nahrung soll ein Durchschnittsvolumen von etwa 2000 Kubikzentimeter besitzen.

Zweck der Zubereitung der Nahrungsmittel ist, sie wohlschmeckend zu machen, die Verdaubarkeit zu steigern und durch Sterilisierung die Infektionsgefahr zu beseitigen. Bei der Ernährung spielen die psychologischen Momente für die Verdaulichkeit eine große Rolle. Der Wohlgeschmack regt den Appetit und die Abscheidung von Verdauungssäften an und fördert so die Verdauung. Die Gegenwart von Nährsalzen ist unbedingt nötig; sie sind der integrierende Bestandteil einer richtigen Kost.

2. Die Entwicklung der Kriegs- und Massenspeisungsbewegung in München.

Ich habe als besonders wichtige Charakteristika der „Massenspeisung“ hervorgehoben: 1. Veranstaltung durch den Träger der politischen Autorität; 2. Versorgung wesentlicher Bevölkerungsteile; 3. neben sozialpolitischen vor allem wirtschafts- und ernährungspolitische Tendenzen und Wirkungen; 4. Einheitlichkeit und relative Frugalität der Speisen; 5. Deckung eines wesentlichen Teiles des täglichen Nahrungsbedarfes. Für die Münchener städtischen Speisungsveranstaltungen: die Volksküchen und Suppenanstalten trifft Punkt 1 ohne weiteres zu; auch Punkt 3 hinsichtlich der „Tendenzen“. Die anderen Fragen zu untersuchen, bleibt dem statistischen Teil dieser Arbeit vorbehalten. Alle sonstigen Veranstaltungen von öffentlichen Speisungen durch Vereine, Krankenanstalten, klösterliche Institute, religiöse Verbände und Berufsgenossenschaften können, weil Punkt 1 ausgeschaltet ist, die Bezeichnungen Massenspeisungen im engeren Sinne nicht in Anspruch nehmen. Sie sollen daher im weiteren Verlauf dieser Arbeit einer speziellen Behandlung nicht unterzogen

werden. Sie stellen lediglich verschiedene Formen einer relativen Nahrungskonsumtionszentralisation dar. Da die Vereinigung der Leitung in der Hand der politischen Autorität fehlt, können sie nur in ganz beschränktem Maße an einer sparsamen kommunalen Bewirtschaftung der Nahrungsmittel indirekt mitarbeiten, wenn nicht überhaupt in dieser Hinsicht der gegenteilige Erfolg erzielt wird.

Mit Ausbruch des Krieges bestanden in München nur Volksspeisungen rein sozialpolitischer Natur, teils der Münchner Armenpflege, teils von Vereinen, klösterlichen Instituten etc. Die wichtigsten dieser Veranstaltungen sind die folgenden:

1. Die Wärmestuben des Ausschusses für Wärmestuben auf der Kohleninsel und an der Blumenstraße. Im Frieden 1912/13 verteilten sie 67,559 Portionen Suppen, 90,992 Portionen Kaffee und 198,355 Brote.
2. Die Kaffeeausschankstellen desselben Ausschusses und des Vereins für Volkshygiene, welche in der Früh Milch (6 Pfg.), Kaffee (6 Pfg.) oder Kakao (10 Pfg.) mit Brot verteilten.

Beide Veranstaltungen sind imLaufe des Krieges ganz bedeutungslos geworden.

3. Der Verein für öffentliche Speisehallen. Er unterhält drei öffentliche Volksspeisehallen in der Hotterstraße 4, Bayerstraße 95, Türkenstraße 48. Im Kriege haben diese Anstalten ihre Tätigkeit weiter fruchtbar entwickelt. Der Umsatz im Jahre 1913 betrug:

91,555	Portionen	Kaffee und Milch	zu	5 und 7 Pfg.
116,057	„	Suppe	„	5 Pfg.
39,076	„	Kleines Fleisch mit Gemüse .	„	25 „
49,225	„	Großes „ „ „ .	„	37 „
25,029	„	Braten	„	40 „
141,688	„	Gemüse	„	7 „
107,489	„	Mehlspeise	„	15 „
15,412	„	Kompott	„	8 „
66,191	„	Brot	„	3 „
670	„	Vegetarische Menus	„	30 „
2,289	„	„ „	„	40 „

Im Kriege haben die Speisehallen für München ungefähr die Rolle der sogenannten Mittelstandsküche gespielt.

Es ist Bedienung vorhanden, für die ein kleiner Zuschlag geleistet wird. Trinkgelder sollen keine gegeben werden. Geistige Getränke gibt es nicht. Im Dezember 1916 speiste der Speisehallenverein täglich 4000—5000 Personen. Im Jahre 1916 wurden verabreicht 1,461,781 Mittag- und Abendessen im Werte von 302,099 Mk. Von den durch den Armenpflegschaftsrat der Stadt München ausgegebenen Speiseanweisungen wurden im gleichen Jahre 165,037 Stück im Betrage von 50,572 Mk. eingelöst.

4. Der Münchner katholische Zentralgesellenverein entfaltet eine beachtliche Fürsorge für ledige Handwerker. Dort wurden im Verlauf des Jahres 1916 durchschnittlich 150—200 Mittaggäste und 300—400 Abendgäste verköstigt.
5. Privatmittagtisch für Angehörige geistlicher Berufe.
6. Speisegelegenheit für alleinstehende weibliche Arbeiterinnen und Angestellte im Maria-Theresiaheim, Blumenstraße 45. Mögliche Leistung: 200 Mittag- und 100 Abendessen.
7. Die Kriegskinderhorte der Kommerzienräte Pschorr Westendstr. 161, Theresienhöhe 3, Westendstr. 80.
8. Die Kinderküche von Herr und Frau Kommerzienrat Schülein im Münchner-Kindl-Keller usw. usw.

Von den beiden städtischen Veranstaltungen haben die Suppenküchen schon im Frieden ein großes Arbeitsfeld gehabt, indem sie täglich Mittags an Schulkinder und Erwachsene Suppe mit etwas Fleisch und Brot abgaben. Sie verteilten im Jahre 1913 681,534 Portionen zu Lasten der städtischen Armenpflege, der Hofkabinettskasse und privater Stifter. Der Magistrat hat mit sicherem Blick die Wichtigkeit dieser aus den Rumford'schen Verpflegungsanstalten hervorgegangenen Kinderspeisungen für die Kriegspolitik erkannt. Unter Belassung der Verwaltung der Suppenanstalten beim Armenrate wurde bald nach Kriegsbeginn in kurzem Zeitraum ihre Zahl auf 28 erhöht, in engster Angliederung an die bestehenden Schulen. Ihr Zweck ist die Beköstigung und Aufsicht bedürftiger und unbewachter Kinder. Der unentgeltliche Genuß der Suppen gilt nach den Beschlüssen der städtischen Kollegien und des Armenpflegschaftsrates vom

September 1900 nicht als „Armenunterstützung“. Im Kriege haben die Suppenanstalten mit zur Entlastung der Volksküchen beigetragen und eine allmähliche teilweise Trennung der Kinder von den Erwachsenen im Rahmen der Massenspeisung ermöglicht. Für die Scheidung spricht der Unterschied im Ernährungsbedarf und das erzieherische Interesse. Die Kost besteht aus Mittagessen, Frühstück und Abendessen. Das Mittagessen ist für 10 Pfg. käuflich, Frühstück und Abendessen für 8 Pfg. Die Beköstigung hat sich natürlich im Laufe des Krieges einige Einschränkungen gefallen lassen müssen.

Volksküchen wurden die ersten 3 im Dezember 1914 eröffnet, denen im Laufe 1915 weitere 9 folgten, 1916 10, 1917 25. Zweck der Einrichtung ist: „an die wirtschaftlich schwache Bevölkerung von München ohne Prüfung der Bedürftigkeit ein Mittagessen zu verabreichen, bei dem für 20 (bezw. 30, 40, 50) Pfg. für ein Essen, der Aufwand für verbrauchte Materialien bezahlt ist, während die Betriebs- und Verwaltungskosten von der Stadtgemeinde übernommen werden.“ (Rechtsrat Grieser.)

Ueber die weiteren Ziele hat sich Rechtsrat Grieser folgendermaßen geäußert:

> Die Volksspeisung trägt Ziel und Grenze in sich selbst. Sie war im Anfang eine Form der Familien-, Erwerbslosen- und Armenunterstützung und ergänzte die Geldfürsorge. Sie besorgt seit langem auch eine billige Mittagskost für solche Arbeiter und Angestellte, Angehörige des Mittelstandes und der kleinen Berufe, die überhaupt keine Familienküche führen können. Mit diesem sozialpolitischen Zwecke verband sich vor Monaten eine kriegswirtschaftliche Absicht. Was anfangs Unterstützung und dann Wohlfahrtspflege war, wurde später untrennbarer Bestandteil der gesamten Lebensmittelversorgung, die jetzt das Gesetz für die weitere Entwicklung der Volksspeisung gibt. Den Volksküchen obliegt, Lebensmittel zu beschaffen, zu halten und pfleglich zu behandeln, die Verbraucher mit nahr-

hafter, gut zubereiteter Mittagskost zu versorgen, dabei die Vorräte zu schonen und zu strecken und so der Kriegernährungspolitik zu dienen. (Referat v. 16. 7. 16.)

Die kriegswirtschaftlichen Ziele erreicht die Volksspeisung nur bei Zentraleinkauf, bei einfacher und gleichhaltiger Kost, bei richtigem Verhältnis von Leistung und Gegenleistung, bei zuverlässiger Schätzung des täglichen Andrangs und bei gerechter Anrechnung der Kost auf die Lebensmittelkarte. —

Die öffentliche Speisung nimmt den Bedürftigen die Kosten der Teuerung teilweise ab, sie sichert ihnen aber auch den gerechten Anteil an den vorhandenen Vorräten. — Sie entlastet den kleinen Lebensmittelmarkt, dieser wird dadurch für die bemittelten Schichten frei. (Vortrag vom 23. Mai 1916.)

Daß die „kriegspolitische Tendenz" der Münchner Volksspeisung auch von amtlicher Stelle betont wurde, ist sehr wichtig. Von Anfang an wurde Wert auf zentralen Einkauf für die Volksküchen und Suppenanstalten gelegt, mit dem Erfolg, daß die Stadt bis Ende Juni 1916 das Essen zu 20 Pfg. zu liefern in der Lage war. Preis der Kostanweisung vom 1. Juli 1916 bis 15. Dezember 1916 30 Pfg., ab 15. Dezember 1916 40 Pfg., ab März 1918 50 Pfg. Immer hat die Stadt kaum mehr als die Regiekosten aufzahlen müssen. Bei einem Aufwand von rund 435,000 Mk. im Jahre 1915 war ein Ausfall von 45,000 Mk. zu decken.

Das Essen besteht in einer Suppe und festem Essen, zusammen ca. 1 Liter. In der ersten Zeit wechselte die Kostfolge alle 2 Wochen, solange das Angebot auf dem Lebensmittelmarkte noch wenig eingeschränkt war. Die Teuerung der weiteren Kriegsjahre machte dem ein Ende. Die Küchen müssen nunmehr nach dem Prinzip arbeiten, gerade vorhandene Lebensmittel möglichst günstig zu verarbeiten.

Während die Besucherzahl der Suppenanstalten, welche immer ziemlich fest stand, langsam aber stetig im Verlaufe des Krieges gestiegen ist, ohne bedeutenden täglichen Schwankungen unterworfen worden zu sein, ist die Entwicklung der Volksküchen ziemlich unruhig verlaufen. Ueber die Suppen-

anstalten im Kriege ist somit wenig zu berichten. Die Kos ist zeitweise großen Anfeindungen ausgesetzt gewesen; hier zu will und kann ich keine Stellungnahme nehmen, da de Zweck dieser Arbeit ist, lediglich aus dem vorhandenen sta tistischen Zahlenmaterial Schlüsse zu ziehen. In der Ge schäftsführung und Verwaltung der Suppenanstalten steh dem Armenrat ein Wirtschaftsausschuß zur Seite, bezw. is ihm unterstellt. Die Küchen werden von Köchinnen geführt unterstützt von Helferinnen. Im Jahre 1916 betrug der Ge samtaufwand 524,000 Mark mit einem ungedeckten Defizi von 81,000 Mark. Aus den Mitteln Sr. Majestät des König werden seit nunmehr über 100 Jahren 100 Bedürftige mi Mittagkost versehen. Der „Ist-Etat" für 1916 bilanziert mi 745,055 Mk. bei einem Defizit von 277,441 Mk., der „Soll-Etat" für 1917 mit 576,085 Mk. (M. Gasteiger „Die städtische Volks speisung in München").

Ueber die Entwicklung der Volksküchen ist folgendes zu berichten: Die Besucherzahl ging von Anfang an sprung haft in die Höhe (siehe statistischen Teil dieser Arbeit). Von 17,160 Portionen im Dezember 1914 stieg die Portionenzahl auf 63,862 im Januar 1915, 113,708 im Februar und 153,227 im März. Das Frühjahr brachte zunächst einen Rückschlag, der Juli einen Höhepunkt mit 163,368 und der August wieder einen Rückschlag auf 153,053. Mit September 1915 beginnt eine Periode von 19 Monaten der ständigen Frequenz-Steige rungen von 163,625 bis auf 999,711 im März 1917. Im Früh jahr und Sommer 1916 ist kein Stillstand eingetreten, weil um diese Zeit unsere Ernährungswirtschaft sich in einem besonders kritischen Stadium befand, wie schon aus der Tat sache hervorgeht, daß in dieser Zeit und anschließend im Herbst die staatliche Rationierung der wichtigsten Nahrungs mittel: Fleisch, Fett, Eier, Zucker, Kartoffeln einsetzte. Die schlechte Kartoffelernte war die Ursache, daß im August und September 1916, trotzdem in diesem Monat die Zufuhr landwirtschaftlicher Produkte am stärksten zu sein pflegt, die Frequenz sprunghaft in die Höhe schnellte.

Juli	346,961	Portionen
August	406,604	„

September 475,120 Portionen
Oktober 534,863 „

also von Monat zu Monat eine Steigerung von rund 18 %, 17 %, 13 % gegenüber dem Vormonat. Ueber die weiteren Beziehungen verweise ich auf den statistischen Teil. Die Erhöhung der Zahl der Küchen, also die Erweiterung der Speisegelegenheiten hat natürlich auch viele Gäste herangeführt; ebenso die Propagierung der Massenspeisungsidee im Frühjahr 1916, deren sich die bürgerliche und vor allem die sozialdemokratische Presse angelegen sein ließ. Bis Ende 1916 war die Organisation und Verwaltung der Küchen die folgende: Veranstalter und Träger: die Gemeindeverwaltung, im besonderen unterstellt dem Referat für Armenpflege unter Rechtsrat Grieser. Aufsicht: ein Wirtschaftsausschuß unter Leitung des Armenrates. Berichterstatter des Wirtschaftsausschusses:

Rechtsrat Grieser: Allgemeine Angelegenheiten;
Baronin Horn: Kostordnung;
Medizinalrat Dr. Henkel: Gesundheitliche Fragen;
Armenrat Meiller: Einrichtung;
Eine besoldete Oberwirtschafterin: Durchführung der Anordnungen in den Küchen.

Die Küchenleitung hat eine Wirtschafterin, der eine Köchin zur Seite steht; die niederen Dienste werden durch Helferinnen verrichtet.

Den Jahresbudgets der Volksküchen entnehme ich folgende Zahlen:

Betriebsjahr 1916: Gesamtaufwand 1,615,468.87 Mk., davon für Lebensmittel 1,170,000 Mk. Erlös aus dem Verkauf der Kostanweisungen an die Träger der Kriegswohlfahrtsfonds, die Armenpflege und an die Selbstzahler: 1,282,000 Mk. Betriebsjahr 1917: Soll-Etat: Gesamtaufwand 4,000,000 Mk., davon für Lebensmittel einschließlich Transport 3,648,368.17 Mark.

Bezüge des Wirtschaftspersonals . . 240,000 Mk.
Zubereitung der Kost . . . . . 65,700 „

Einnahmen: 1. Verkauf der Kostanweisungen	3,900,000	Mk.
aus Zuwendungen	65,000	„
Erlös aus Küchenabfällen	5,000	„
aus Mitteln des Kriegswohlfahrtsfonds . . .	30,000	„

die sonstigen Zahlen des Budgets interessieren nicht.

Die Frage der „Mittelstandsküchen“ wurde verschiedentlich im Magistrat discutiert. Ein positives Ergebnis durch Einrichtung solcher haben die Auseinandersetzungen nicht gehabt. Es ist dies nur zu begrüßen. Einerseits findet derjenige Bevölkerungsteil, der an das Essen und seine Einnahme höhere qualitative Anforderungen stellt, in den Betrieben des Vereins für öffentliche Volksspeisehallen das Gesuchte, andererseits könnte das Ausmaß der Berücksichtigung der guten Eßsitten (gedeckte Tische, Bedienung etc.) bei dem bescheidenen Aufschlag, den die Massenspeisung nehmen könnte, doch nur ein kümmerliches sein. Die Bundesratsverordnungen über das Verbot des Auflegens von Tischwäsche in Gastwirtschaften und verwandten Betrieben macht ein weiteres Diskutieren der Frage sowieso hinfällig.

Der Anstoß zur ausgedehnten Förderung der Massenspeisung war aus der Notlage geboren und vom Kriegsernährungsamt besonders befürwortet worden. Im Sommer 1916 ist in München speziell der Ausbau der Volksspeisung energisch in Angriff genommen worden, wie schon die oben genannten Zahlen zeigen. S. M. der König hat im Oktober 1916 durch eine hochherzige Stiftung von 200,000 Mark für bayerische Massenspeisungszwecke eine weitere Veranlassung gegeben zu raschem, tatkräftigen Handeln. Ich gebe die Stiftungsurkunde als ein wichtiges Zeitdokument hier wieder:

„Mein lieber Herr Staatsminister
Dr. Freiherr v. Soden!

Mit lebhaftem Interesse verfolge Ich alle Maßnahmen und Einrichtungen auf dem unter den gegebenen Verhältnissen so wichtigen Gebiete der Volksernährung. Unter den Vorschlägen, durch die besonders in den Städten die Lage der von den Ernährungsschwierigkeiten bedrängten Bevölkerungskreise erleich-

tert werden soll, erscheint Mir der Gedanke, in großzügiger Weise Volksküchen und ähnliche öffentliche Speiseanstalten einzurichten, vorzugsweiser Berücksichtigung und nachdrücklicher Unterstützung wert. Mit Befriedigung höre Ich, daß die weitere Ausgestaltung und Einführung derartiger Einrichtungen in den Städten des Landes tatkräftig in Angriff genommen werden soll. Ich finde Mich deshalb bewogen, der Förderung solcher Unternehmungen die

Summe von 200,000 Mark

aus den zu meiner Verfügung stehenden Mitteln hiermit zuzuwenden.

Die Königliche Hofkasse ist zur Auszahlung dieser Summe an das Staatsministerium des Innern beauftragt. Möge es der zielbewußten, unverdrossenen Arbeit der staatlichen und gemeindlichen Stellen gelingen, im Volke die Erkenntnis zu stärken, daß für seinen Ernährungszustand ausreichend gesorgt ist. Ich vertraue darauf, daß alle Volkskreise in ihrer während des ganzen Krieges bewährten Opferwilligkeit ausharren, getragen von dem Bewußtsein, daß sie hierdurch zu Hause mitwirken an dem siegreichen Kampfe gegen unsere Feinde und daß die in der Heimat gebrachten Opfer weit zurückstehen hinter den ungleich größeren Mühen und Drangsalen unserer heldenhaften Kämpfer auf den Kriegsschauplätzen.

Berchtesgaden, den 3. Oktober 1916.

gez.: Ludwig."

Dieser Erlaß hat in der Presse eine Hochflut von Vorschlägen für Massenspeisungen hervorgerufen, selbst für bäuerliche Gemeinden, in denen doch gewiß solche Ernährungsnöte wie in den Städten nicht bestehen.

Die allgemeine Volksstimmung in München war bis ins Jahr 1917 den Volksküchen nicht besonders hold; daher auch die großen Frequenzunregelmäßigkeiten. Die Besucher entschieden sich je nach dem Speisezettel für Tag und Küche, wann und wo sie ihre Mahlzeit einnehmen wollten. Auch die

Markenabgabe, welche nach den Ausführungsvorschriften vom 23. September zur Min.-Bekanntmachung vom 22. September 1916 über die Regelung des Fleischverbrauches der Bayer. Fleischversorgungsstelle den Volksküchen und Massenspeisungen ausdrücklich zur Pflicht gemacht wurde, erregte Unwillen. Die Markenabgabe wurde zu groß befunden, gegenüber den in den Speisen befindlichen „minimalen Mengen“ Fleisch. Die Gefahren, die der Volksernährung durch den Mangel an Kartoffeln im Winter 1916/17 drohten, verursachten wiederum eine heftige Pressecampagne für und gegen die Massenspeisung. Die radikale Richtung, vertreten durch die sozialdemokratische „Post“ in München, trat unentwegt für eine allgemeine obligatorische Massenspeisung ein. Die ganze Bewegung gipfelte in einem Antrag der sozialdemokratischen Fraktion an den Magistrat, er wolle beschließen, den Reichskanzler zu ersuchen, die allgemeine Volksspeisung in zweckmäßiger Weise sofort reichsgesetzlich zu organisieren. Zur Begründung des Antrages wurde von dem „Genossen Schmid“ nach der Münchner Post vom 17. November 1916 folgendes ausgeführt:

> Es muß die Volksspeisung im weitesten Sinne zur Durchführung gelangen ohne Ansehen der Person von Rang und Stand.
>
> Münchner Post vom 22. November 1916: Die Zivildienstpflicht mache die Bestellung des Familientisches bei den meisten Leuten unmöglich. Schmid hob den klaffenden Gegensatz hervor: Auf der einen Seite eine Minderheit der Reichen, die den Markt plündert, Gänse, Hasen und anderes Wild heimschleppt, auf der anderen Seite die Mehrheit des arbeitenden Volkes, das nicht genügend Kartoffeln auftreibt, um sich zu sättigen. Der Reichskanzler würde, wenn die Stadt München ihm den sozialdemokratischen Antrag vorlege, die Frage beantworten müssen, ob die ausreichende Ernährung der werktätigen Männer und Frauen und ihrer Angehörigen absolut garantiert werden könne. Nur das Reichskanzleramt und die ihm angegliederten Berliner Zentralstellen haben die Uebersicht, um hierüber Auskunft zu

geben. Nur dann, wenn die Frage mit ja beantwortet würde, dürfte der Reichskanzler die Organisation der allgemeinen Volksspeisung ablehnen.

Der Antrag wurde abgelehnt, dafür ein Vermittlungsantrag des Magistratsrats Jodlbauer angenommen:

> Der Magistrat beschließt, den Reichskanzler zu ersuchen, die Frage zu prüfen, ob die Ernährung des Volkes in der bisherigen Form (Ernährung in Einzelhaushaltungen) bis zur nächsten Ernte sichergestellt ist. Für denFall, daß diese Frage nicht unbedingt bejaht werden kann, soll der Reichskanzler die Frage prüfen, ob die Sicherstellung der Volksernährung durch die zwangsweise Volksspeisung erreichbar ist. Ist diese Frage zu bejahen, sollen rechtzeitig die erforderlichen Maßnahmen in die Wege geleitet werden.

Die Reichsleitung hat in einem Antwortschreiben des Vizekanzlers Dr. Helfferich die zwangsweise Regelung vorerst abgelehnt: „Die wachsenden Schwierigkeiten in der Lebensmittelbeschaffung lassen das Bedürfnis für eine Massenspeisung, je länger der Krieg dauert, umso stärker hervortreten. Der Zwang zur Massenspeisung ist aber das letzte Mittel. Den Gemeinden erwächst die Aufgabe, alle Maßnahmen zu treffen, um erforderlichen Falls zur Zwangsspeisung hinüberleiten zu können."

Das Jahr 1917 brachte im Februar und März den Höhepunkt der Krise für die Münchner Volksspeisung, im Verein mit den allgemeinen Ernährungsschwierigkeiten und der andauernden Kälte im Januar, Februar und März, welche durch die Kohlennot verhängnisvoll auf das gesamte Münchner Wirtschaftsleben wirkte. Bei der Lebensmittelknappheit und den Transportschwierigkeiten ist es kein Wunder, wenn die Volksküchen überhaupt in ihrem Bestande gefährdet erschienen, und daß bei dem ungeheueren Andrang die Leistung der Küchen an Quantität und Qualität der Speisung manchmal zu wünschen übrig ließ. Die schon durch die übrigen Notstände gereizte Stimmung des Publikums machte sich in heftigen Angriffen gegen die Volksspeisungen Luft.

Um den Bestand der Volksspeisung auf sichere Grundlage zu stellen, trat am 23. und 24. März der Bayer. Städtetag an das Kgl. Staatsministerium des Innern mit der Bitte um gerechtere Belieferung der Massenspeisungsbetriebe heran. Am 7. März 1917 stellte die sozialdemokratische Fraktion im Volksküchenausschuß den Antrag, bei den städtischen Kollegien zu beantragen, daß der Betrag von 1 Million Mark für die Hebung der Volksspeisung bereitgestellt würde. Die Summe solle besonders für Verbesserung der Kost in den Volksküchen, als Zuschuß zur Speisung Minderbemittelter und zur Hebung der Ernährung von Kranken und Kindern verwendet werden. Da die finanzielle Regelung kommunaler Unternehmungen bei den Haushaltungsberatungen der bezüglichen Budgets zu erfolgen pflegt, wurde dem Antrag nicht stattgegeben.

All die vorstehenden Ursachen veranlaßten den Volksküchenausschuß, im größten Umfange die „Münchner Massenspeisungen" weiter auszubauen. Seit Ende März 1917 bis Ende des Jahres wurde weitere 14 Küchen eingerichtet. Außerdem sah sich der Volksküchenausschuß gezwungen, zur Verwaltung und geschäftlichen Leitung der Volksküchen folgende Unterabteilungen unter Uebertragung der Leitung an den Magistrat zu gründen: 1. eine Verwaltungsabteilung, 2. eine Betriebsleitung, 3. die Kostabteilung, 4. die Geschäftsabteilung.

In jene Zeit (März) fällt auch eine Eingabe des Magistrates an die Kgl. Staatsregierung zur Einführung der Gastmarken für ganz Bayern wegen Knappheit aller Lebensmittel. Die Gastmarke sollte eine amtliche Bestätigung über den Entzug einer gewissen kleinen Quantität kontingentierter Lebensmittel darstellen; dieser Beleg berechtigte dann in Speisungsbetrieben aller Art Mahlzeiten einzunehmen. Der Gedanke ist zweifelsohne aus Gründen der Kriegsernährungspolitik gut zu heissen und würde all jene ungeheuren Mengen kontingentierter Lebensmittel (Mühlenprodukte, Teigwaren usw.), die der Allgemeinheit durch die Verwendung und markenfreie Abgabe in Massenspeisungsbetrieben und Gastwirtschaften entzogen werden, wieder der Bewirtschaftung unterstellen. — Eine derartige Regelung ist in Bayern bis jetzt

nicht erfolgt; ebenso werden auch in den Münchner Massenspeisungsbetrieben bis heute (Dezember 1917) außer Fleischmarken (75 gr) und zeitweise Kartoffelmarken sonstige Verrechnungen oben genannter Produkte auf Lebensmittelmarken nicht durchgeführt. Damit ist leider den „Massenspeisungsbetrieben" sozusagen der Boden unter den Füßen weggezogen. Man führt sie ein, um Nahrungsmittel zu sparen, und sie werden dann eine Pflegestätte relativer Verschwendung aus sozialpolitischen Gründen, zu Ungunsten aller Jener — und das ist gewiß bei weitem der größte Prozentsatz der Münchner Bevölkerung — welche an der hauswirtschaftlichen Konsumtion festgehalten haben; sie nimmt aber auch all den teilweise recht gehässigen Angriffen der linksstehenden Presse gegen die bürgerlichen Gaststätten als Orten der Schwelgerei und Völlerei jede Berechtigung. Die Münchner Volksküchen und Suppenanstalten dürften im Jahresdurchschnitt 1917 täglich mittags 40,000 Portionen verteilt haben, denen rund 30,000 Mittagessen in den Wirtschaften gegenüberstehen. Beinahe jede Mahlzeit der Volksspeisungsanstalten enthält Mühlenprodukte und Teigwaren verarbeitet; in Gaststätten findet man diese Nahrungsmittel selten verwendet. Lediglich die kriegssozialpolitischen Ziele der Volksspeisung : Beruhigung der breiten Massen, können jenes Gebaren der Volksküchen und Suppenanstalten verständlich machen.

Die kritischen Monate Februar, März und April gingen trotz aller krisenhaften Erscheinungen glücklich vorüber, da die Volksküchen sich als sehr leistungsfähig erwiesen haben. Die hochgespannten Ansprüche mögen, wie gesagt, die Güte des Essens zeitweise ungünstig beeinflußt haben; trotzdem muß das Geleistete hoch anerkannt werden.

Im Mai wurde auf Veranlassung aus studentischen Kreisen eine Art Mittelstandsküche für Studenten gegründet, deren Kosten (Auslagen für den besonderen Aufwand) die Universitätsverwaltung übernommen hat.

Der Sommer 1917 stand unter dem Zeichen einer fieberhaften Vorbereitung für den Winter, sollte doch die Zahl der Küchen bis auf 50 gebracht werden. Die Verwaltungsräte der schon bestehenden Volksküchen wurden ersucht, zu prü-

fen, ob eine Erweiterung der vorhandenen Küchenanlagen durch Aufstellen neuer Kochkesseln möglich sei; es sollte mit allem Nachdruck versucht werden, die Leistungsfähigkeit des Küchenbetriebes so weit als irgend möglich zu steigern. Am 3. Dezember 1917 waren 45 Küchen fertiggestellt. Auch zur Einführung von Krankenküchen ist man geschritten. Meiner Ansicht nach ist man in der Art und Weise, wie man das getan hat, weit über das Ziel gegangen. In München bestehen nun einmal erst die Anfänge einer wirklichen Massenspeisung. Die Einführung von Krankenküchen ist, solange jene nicht besteht, sehr vorsichtig zu handhaben. Wenn sie Existenzberechtigung schon jetzt haben sollen, müssen sie sich in ihren Prinzipien der bestehenden Volksspeisung eingliedern. Geplant und teilweise errichtet waren bis Ende 1917 folgende Krankenküchen:

1. Antonienstraße 6 (Verein für hauswirtschaftliche Frauenbildung);
2. Gasteigspital;
3. Martinsspital;
4. Schellingstraße 88 (Gasthaus zum Buchergarten);
5. Blumenstraße 55 (Gasthaus zum Walfisch);

Von den Besuchern wird folgendes verlangt:

1. krank zu sein;
2. wegen des körperlichen Zustandes dringend besonderer Kost bedürftig;
3. Bezug öffentlicher Unterstützung;
4. das Fehlen der Möglichkeit im eigenen Familienhaushalt oder durch Eintritt in eine Kranken- oder Heilanstalt sich Krankenkost zu verschaffen;
5. eine Wartezeit von einer Woche;
6. Abgabe von Lebensmittelmarken, besonders auch für Spezereiwaren, Fett und Eier.

Das Essen wird nur abgegeben. Kranke mit Infektionskrankheiten und abschreckenden Gebrechen sind ausgeschlossen. Es bestehen 2 Kostformen: a) für Kranke und Genesende mit erhöhtem Nahrungsbedarf, b) für Magen-, Darm-, Nierenleidende und Fieberkranke. Das Essen besteht aus

½ Liter Suppe und ½ Liter Essen und kostet Mk. 1.20. Aus Vorstehendem ersieht man ohne weiteres, daß diese Krankenküchen nicht geeignet sind, eine, einem weiteren Bevölkerungskreis zugute kommende, nützliche Tätigkeit zu entfalten.

Die zweite Hälfte des Jahres 1917 steht unter günstigen Zeichen. Die Ernten sind nicht ungünstig ausgefallen, besonders die Kartoffelernte. Die Volksküchen arbeiten ruhig ohne irgendwelche Ueberlastung, und die Befürchtungen, die man für den Winter gehabt hat, haben sich bis Januar 1918 erfreulicherweise nicht erfüllt. Auf den Küchenzetteln erscheinen als Speisen Klippfisch und Kaninchen in verschiedenster Zubereitung. Die Klippfischnahrung hat den Gaumen der Münchner gewiß nicht zugesagt, das Kaninchenfleisch jedoch hat Anklang gefunden.

Die Kohlenfrage wurde für die Massenspeisung auch in vorteilhafter Weise geregelt. Der Präsident des Kriegsernährungsamtes hatte den Reichskommissar für die Kohlenversorgung ersucht, „die Volksküchen als kriegswirtschaftliche Betriebe mit Kohlen zur Beheizung der Kessel, Kücheneinrichtungen und Ausgabestellen unter allen Umständen in vollem Umfange zu versorgen, sie also nicht einzuschränken". Der Reichskommissar machte entsprechende Zusagen.

Das Jahr 1917 hat mit folgenden Ergebnissen geschlossen:

Verabreicht wurden insgesamt 9,980,278, seit Kriegsbeginn 16,517,209 Portionen. Der Voranschlag für 1918 rechnet mit 13 Millionen Essen. Der Selbstkostenpreis der Lebensmittel für eine Portion stellte sich auf 48,8 Pfg., während der Verkaufspreis nur 40 Pfg. betrug. Rechnet man hierzu noch die Einrichtungs-, Verwaltungs- und Herstellungskosten, so ergibt sich ein sehr beachtliches Defizit zu Ungunsten der Stadtkasse. Der Voranschlag für 1918 rechnet mit folgenden Zahlen: Gesamtumsatz 8,287,900 Mk., davon für Lebensmittel 6,589,000 Mk. Unter Annahme eines Verkaufspreises für 50 Pfg. für die Portion ergibt sich noch ein ungedecktes Defizit von 1,588,900 Mk.

3. Die Statistik der Münchner Kriegsspeisungen.

a) Die Volksküchen.

Die Volksspeisung, welche früher direkt zu Lasten der Armenpflege ging, erfolgt nunmehr unter Mitwirkung der Armenpflege im Auftrage und auf Rechnung des Magistrates. Damit wäre der Volksspeisung wenigstens äußerlich das Gepräge der Massenspeisung gegeben. Zur Verwaltung der Volksküchen wurde ein Ausschuß geschaffen, aus Gemeindebürgern, bezw. Kollegienmitgliedern, wozu Art. 106 der Gemeindeordnung das rechtliche Mittel in die Hand gab. Die Zusammensetzung ist folgende:

13 Mitglieder aus beiden städtischen Kollegien;
11 Armenräte;
1 ärztlicher Beirat;
3 Vertreter der Gäste;
3 hauswirtschaftskundige Damen;
4 Vertreter des Handels.

Der Verwaltungsausschuß (ein Arbeitsausschuß von 10 Mann) gliedert seine Tätigkeit in Verwaltung, Betriebsleitung und Geschäftsführung, wofür besondere Abteilungen geschaffen worden sind.

1. Die Verwaltungsabteilung mit dem Sitz im Rathaus ist zuständig für allgemeine Angelegenheiten und Beschwerden, eine Unterabteilung regelt die Personalfrage.

2. Die Betriebsabteilung, gleichfalls im Rathaus. Ihre Aufgabe ist: Einrichtung von Küchen und Kontrolle des Küchenbetriebes sowie Festsetzung und Durchführung der Kostordnungen.

3. Die Geschäftsabteilung in der Herzog Wilhelmstraße besorgt die Beschaffung von Lebensmitteln und die Buch- und Rechnungsführung.

Es besteht ferner eine Revisionsabteilung zur Kontrolle von Kassenangelegenheiten und der vereinnahmten Lebensmittelmarken.

Das System der gesamten Geschäftsführung einschließlich der statistischen Kontrolle ist im Frühjahr 1917 einer

durchgreifenden Reformierung unterzogen worden, und arbeitet jetzt mit großer Exaktheit.

Die Küchen sind wie folgt organisiert:

Die Verwaltung der einzelnen Volksküche besorgt ein Verwaltungsrat, der Mitglied des Armenpflegschaftsrates ist. Die Leitung einer Küche erfolgt durch eine Wirtschaftsführerin, eine Kontrolleurin und eine Köchin. Zur Betriebskontrolle sind folgende Bücher und Formularien zu führen: Naturalienbuch, Tagebuch, Kostabgabebuch, Lohnbuch, Inventarbuch, Bestellbuch, Formblätter für die tägliche Berichterstattung über Zusammensetzung, Zahl und Durchschnittskosten der abgegebenen Essen, Lagerbuch. Die Abgabe der Essen erfolgt für die zahlenden Gäste auf Grund von Kostbillets, welche fortlaufend numeriert sind und von Kontrollblocks mit Tagesdatum und täglich fortlaufender Numerierung.

Die Volksküchen sind systematisch über die ganze Stadt verteilt. Es herrscht das System der Bezirksküche, d. h. jede Küche kocht und gibt Speisen ab. In den meisten Fällen kann das Essen im Lokale eingenommen werden. Küche 28 gibt beispielsweise nur an Tischgäste ab. Die technischen Kücheneinrichtungen sind im allgemeinen als modern zu bezeichnen. Natürlich hat in vereinzelten Fällen die gegebene Raumverteilung den technischen Anforderungen natürliche Grenzen gesetzt. Ausführliches hierüber ist ebenfalls bei Gasteiger zu finden.

Ich komme nun zur Besprechung der in der Anlage befindlichen Tabellen.

Tabelle 7 und 9: Die Entwicklung der Volksküchen seit Kriegsbeginn bis incl. September 1917.

Ich hatte schon in meinen vorstehenden Ausführungen Gelegenheit, auf diese Tabellen zu verweisen. Die Zahlen stellen die monatlich insgesamt verabreichten Portionen dar und sind als solche nicht unbedingt miteinander vergleichbar, weil die Zahl der Betriebstage in den einzelnen Monaten verschieden ist. Da die Küchen im allgemeinen mit Ausnahme der ersten Feiertage von Weihnachten, Pfingsten und Ostern kochen, ist die Zeit der monatlichen Betriebstage in 9 Monaten identisch mit der Zahl der Kalendertage. Im Großen und

Ganzen bewegen sich die monatlichen Portionszahlen stetig bis August 1916 in aufsteigender Linie mit Ausnahme der Monate April, Mai und August 1915, in denen ein Rückschritt erfolgt. Die Rückgänge vereinzelter Küchen in anderen Monaten sind lediglich auf äußere Zufälligkeiten zurückzuführen, deren Einfluß bei einer immerhin beschränkten Anteilnahme der Bevölkerung an der Volksspeisung sich leicht bemerkbar machen muß. Zu diesen Monaten gehören 1915 Juni: Küche 1; Juli: Küche 2 und 3; September: Küche 5; Oktober: Küche 1 und 6; November: Küche 3 und 5. 1916 Januar: Küche 2 und 8; April: Küche 3, 6, 9, 11.

Im Februar 1916 erfolgt ein Rückgang in den Küchen 2, 3, 5, 6, 8, 9. Da der Februar jedoch nur 28 Betriebstage hat, kommt damit nur zum Ausdruck, daß in diesen genannten Küchen die Zunahme der Frequenz nicht in dem gleichen Maße erfolgte, als in den anderen Küchen. Aehnlich verhält es sich mit April 1916. Die Rückgänge im Dezember 1915, Mai 1916 in den Küchen: 2, 3, 6, 7, 9, 10, Juli in den Küchen 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 12, 13, August in den Küchen: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 12, 13 sind auf die Entlastung zurückzuführen, welche durch Errichtung neuer Küchen herbeigeführt wurde. Inwieweit im Sommer 1916 die verbesserten Ernährungsmöglichkeiten einen Einfluß ausgeübt haben, läßt sich nicht ersehen. Die Leistungsfähigkeit der Volksküchen bis November 1916 beträgt bei 30 Betriebstagen monatlich schätzungsweise in:

Küche	1.	30,000	Portionen
„	2.	30,000	„
„	3.	33,750	„
„	4.	33,750	„
„	5.	41,250	„
„	6.	37,500	„
„	7.	56,250	„
„	8.	37,500	„
„	9.	37,500	„
„	10.	52,500	„
„	11.	52,500	„
„	12.	33,750	„
„	13.	33,750	„
„	14.	67,500	„

Küche	15.	67,500 Portionen
„	16.	60,000 „
„	17.	75,000 „
„	18.	56,250 „
„	19.	56,250 „
„	20.	150,000 „

Da diese Zahlen auf Schätzung beruhen, habe ich davon Abstand genommen, den Grad der Ausnützung für die einzelnen Küchen und Monate zu berechnen. Folgende Küchen sind zeitweise an der Grenze ihrer Leistungsfähigkeit gewesen: Küche 1, 2, 3, und 4.

In der Zeit von September 1916 bis September 1917 ist folgendes bemerkenswert: Die monatlichen Schlußzahlen erreichen im Monat März 1917 ihren Höhepunkt mit 999,711 Portionen. Das Gesetz: Besserung der Ernährungsmöglichkeiten drückt den Umsatz der Küchen herab, kommt im Jahr 1917 treffend zum Ausdruck:

April	861,803 Portionen
Mai	780,724 „
Juni	813,099 „
Juli	949,321 „
August	900,321 „
September	806,236 „
Oktober	854,600 „
November	818,130 „

Tabelle 8: Uebersicht über die Leistungsfähigkeit und wirkliche Leistung der Volksküchen in den einzelnen Monaten:

Sie veranschaulicht noch präziser das eben genannte Gesetz. Die Höhepunkte in der Tagesleistung liegen im März, Juli und Oktober, auf welche Monate ein mehr oder weniger starker Rückgang der Frequenz jeweils erfolgt. Die in derselben Tabelle enthaltenen Zahlen über die tägliche Höchstleistungsfähigkeit der Volksküchen sind auf Grund eines mir von Herrn Kommerzienrat Meiller gütigst zur Verfügung gestellten Berichtes über die Höchstleistungen der 45 städtischen Volksküchen im November 1917 errechnet worden. Ich gebe diese Zahlen der täglichen Höchstleistungsfähigkeit der Volksküchen hier wieder unter gleichzeitiger Ordnung der Küchen nach Stadtbezirken:

Bezirk:	Straße:	Küchen-nummer:	Leistungs-fähigkeit:
1.	Pfistererstr. 4. 5	27	1,100
1.	Neuturmstr. 1	28	1,800
3.	Herzog Wilhelmstr. 33	44	1,000
5.	Blüthenstr. 18	32	2,500
6.	Gabelsbergerstr. 54	14	1,800
7.	Görresstraße 15.	15	1,800
8.	Erzgießereistr. 4	24	3,000
8.	Seidlstr. 26	12	900
8.	Bavariaring	16	1,600
9.	Bayerstr. 3, 5	20	4,000
9.	Bayerstr. 26	43	1,000
9.	Goethestr. 41	45	100
10.	Ruppertstr. 28	40	1,000
10.	Kapuzinerstr. 7	41	1,000
11.	Fraunhoferstr. 15	3	900
11.	Dreimühlenstr. 1	10	1,400
11.	Hans Sachsstr. 20	23	1,000
11.	Klenzestr. 89	29	700
12.	Corneliusstr. 38	13	900
14.	Elsässersar. 22	6	1,000
14.	Elsässerstr. 33	37	1,000
15.	Kellerstr. 32	9	1,000
15.	Sedanstr. 4	36	1,000
16.	Falkenstr. 26	1	800
16.	Kegelhof 3	25	1,500
17.	Auerfeldstr. 6	21	2,000
17.	Tegernseerlandstr. 91	35	1,500
18.	Bergstr. 7.	17	2,000
18.	Schyrenstr. 5	34	1,200
19.	Oberländerstr. 21	5	1,100
20.	Parkstr. 29	2	800
20.	Westendstr. 135	11	1,400
20.	Westendstr. 80	33	2,000
21.	Blutenburgstr. 85	39	1,500
22.	Ursulastr. 2	31	1,500
23.	Arnulfstr. 134	18	1,500
24.	Hofmannstr. 28	19	1,500
24.	Frauenbergstr. 8	22	1,500
24.	Thalkirchnerstr. 137	26	1,100
26.	Apianstr. 4	4	900
26.	Viktoriastr. 8	8	1,000
26.	Belgradstr. 16	30	1,400
26.	Viktor Scheffelstr. 9	42	1,000
28.	Volkartstr. 32	7	1,500
29.	Ismaningerstr. 48	38	800

Bei der Höchstleistungsfähigkeit, die bei den ständigen Neubildungen von Küchen naturgemäß steigen muß, fällt ein Rückgang auf im Dezember 1916. Die Ursache davon ist die am 15. Dezember erfolgte Preiserhöhung von 30 auf 40 Pfg. für die Portion mit gleichzeitiger Steigerung des Nährgehaltes der Speisen. Die vielfache Verwendung der sehr voluminösen Gemüse drückt die Leistungsfähigkeit der Kessel herab. Die tägliche Höchstleistungsfähigkeit betrug im November 1917: 59,867 Portionen. Unter der Voraussetzung, daß jede Person nur eine Portion erhalten hat (Betriebsvorschrift), hätten somit fast 9 % der Münchner Bevölkerung allein in den Volksküchen ein warmes Mittagessen erhalten können. Inwieweit die Leistungsfähigkeit in dem Jahre 1916/17 ausgenutzt wurde, zeigt Spalte 5. Am niedrigsten ist die Ausnützung im September und November 1917 mit 45,6 %. Der Höhepunkt liegt bei 66,8 % im März 1914. Der Jahresdurchschnitt September bis August 1917 zeigt bei einer Leistungsfähigkeit von 45,014 Portionen eine wirkliche Leistung von 24,650 Portionen, sodaß die Ausnützung also 54,5 % beträgt. Während im März 1917 rund 5,10 % der Münchner Bevölkerung in den Volksküchen ausgespeist wurden, sind es im Jahresdurchschnitt nur 3,7 %. (Die Einwohnerzahl Münchens zu rund 645 000 angenommen.)

Tabelle 10: Die wirkliche tägliche Leistung der Volksküchen im Monatsdurchschnitt.

Im Januar 1917 ist die Frequenz der Küchen 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 16, 19, 20, 21 durch die Eröffnung der Volksküchen 23 bis 27 herabgedrückt, im Februar die der Küchen 2, 3 und 18, ob infolge der Eröffnung der Küchen 28 bis 30 ist direkt nicht anzunehmen, weil die genannten Küchen räumlich weit getrennt voneinander liegen. Der Monat März zeigt eine niedrigere Leistung in Küche 1, 2, 4, 8, 14, 16, teilweise verursacht durch die Errichtung der Küchen 31, 32 und 35. Die Tendenz scheint vorzuliegen, neue Küchen zu bevorzugen; auffällig ist der Rückgang der Küche 2 .

Tabelle 11: Der Grad der Ausnützung der einzelnen Küchen.

Uns interessieren die Küchen, welche zu hoch beansprucht waren. Eine Ueberbeanspruchung läßt immer mit der Wahrscheinlichkeit rechnen, daß die Qualität des Essens leidet. Von den Durchschnittszahlen der letzten Spalte sind die höchsten: für Küche 1 mit 76,8 %, No. 2 mit 80,6 %, Nr. 13 mit 81,1 %; die niedrigsten für die Küchen 14 mit 37,7 %, 15 mit 39,8 %, 19 mit 33,5 %, 24 mit 39,2 %, 37 mit 39,1 %; 39 mit 37,9 %.

Küche 1 ist überbelastet im Januar mit 106,2, im Februar mit 110,6 und im März mit 104,2 %; seit Bestehen der in der Nähe gelegenen Küchen 34 und 35 sinkt der Grad der Beanspruchung. Nr. 2 ist hoch beansprucht im Januar mit 98,1, im Februar mit 94,4 %; durch Errichtung von Küche 33 wird sie entlastet. Hochbelastet sind noch die Küchen Nr. 22, speziell im Januar mit 101,2 %, ferner Nr. 3, 23 und 29. Die letzteren drei Küchen liegen im Stadtbezirk 11, die erstere im Stadtbezirk 12. In beiden Bezirken liegt eine Unzahl gewerblicher Betriebe. Die gleichfalls im Bezirk 11 liegende Küche Nr. 10 hat einen Ausnutzungsgrad von 66,7 %. Da die sämtlichen Küchen des Bezirkes 11 über den Durchschnitt beansprucht sind, hätte man somit besser dort leistungsfähigere Küchen errichten sollen. Andererseits sind die oben genannen Küchen 14, 15, 19, 24, 37 und 39 als für ihren Bezirk zu groß anzusehen. Der Gesamtjahresdurchschnitt der Ausnützung der Küchen liegt bei 54,6 %, der Mittelwert aus den Durchschnittszahlen der letzten Spalte ist 56,8 %, also ist der Anteil der über den Durchschnitt arbeitenden Küchen größer. Eine Beanspruchung von 54,6 und 56,8 % ist vom Standpunkt einer großzügigen weitblickenden Kommunalpolitik als durchaus günstig anzusehen, ermöglicht sie doch den Volksküchen, selbst plötzlich einsetzenden großen Andrang zu bewältigen. Sogar im kritischen Monat März 1917 wurde nur eine durchschnittliche Ausnützung von 71,9 % erreicht.

Tabelle 12 und 13: Der Tagesumsatz sämtlicher Volksküchen nach Wochentagen geordnet für September 1916 und März bis September 1917.

Die Tabellen zeigen uns, daß die im März einsetzende Krise auch Anfangs April noch andauerte. In der ersten Aprilwoche liegen die höchsten Umsatzziffern, die überhaupt

seit Bestehen der Küchen erreicht wurden. Am Karfreitag verabreichten sämtliche Volksküchen 46,942 Portionen, sodaß also 7 % der Bevölkerung mittags in den Volksküchen ausgespeist wurden. Auch die zweite Aprilwoche hat noch Umsätze, welche über dem Durchschnitt des März liegen. Am Montag, den 16. April tritt urplötzlich eine Entspannung ein. Der Grund dieser plötzlichen Wandlung ist in der Tatsache zu suchen, daß in den Küchen vom 16. April an Mehlmarken abverlangt wurden. Am Sonntag war noch ein so starker Besuch, daß die Höchstportionenzahl vom März erreicht wurde, am Montag betrug die Portionenzahl um ¼, am Dienstag um fast ⅓ weniger als der Durchschnitt des Märzes. Die niedrigen Umsätze bleiben in der zweiten Hälfte des April und in der ersten Hälfte des Mai noch bestehen. Etwa vom 21. Mai ab setzte wieder ein größerer Zuspruch ein, der in allmählicher Steigerung Mitte Juni wieder ein Höchstmaß erreicht. Ein Rückgang des Umsatzes erfolgt dann erst wieder in der ersten Hälfte des Augustes.

Der Einfluß des Wochentages auf die Volksküchenfrequenz, wie er sich aus Tabelle 12 und 13 ergibt, überrascht. Im September 1917 sind Dienstag und Freitag, die fleischlosen Tage (die an diesen Tagen gereichte Grütze soll die Ursache sein) besonders bevorzugt, es folgt Mittwoch und Donnerstag, dann Samstag, Montag und Sonntag. In einzelnen Monaten ist diese Reihenfolge etwas durchbrochen, so beispielsweise im Juli und August in der Reihenfolge der Tage Mittwoch, Donnerstag, Samstag und Montag. Die Gründe sind nicht ersichtlich, auch hier steht den ausgesprochen großen Umsätzen der vegetarischen Tage eine kleine Frequenz am Sonntag gegenüber. Das Verhältnis von Dienstag und Freitag zum Sonntag ist rund wie 3 : 2.

Im September 1916 ergibt sich ein vollständig anderes Bild. Die Wochentage erscheinen in folgender Reihenfolge: Sonntag, Donnerstag, Mittwoch, Samstag, Montag, Freitag, Dienstag. Während 1917 die vegetarische Kost bevorzugt ist, wird 1916 in erster Linie fleischhaltige Nahrung gesucht. Wir können also annehmen, daß einerseits die Kriegsverordnungen erzieherisch auf den Geschmack gewirkt haben, und andererseits die Bevölkerung sich für den Mangel an

im freien Handel befindlichen Kohlehydratnahrungsmittel im Sommer 1917 ein Aequivalent in den Volksküchenspeisungen sucht. Vielleicht auch hat der Essinstinkt der Besucher herausgefunden, daß das Essen an den vegetarischen Tagen durchweg ein Optimum an Nährwerten gegenüber den anderen Wochentagen vermittelt.

Tabelle 14: Der Anteil der selbstzahlenden Besucher ausgedrückt in Prozenten der Gesamtbesucherzahl für die Zeit von März bis November 1917.

Der Höchstdurchschnitt im Juli mit 49,4 %, die niedrigsten Zahlen sind im März und April mit 35 und 35,6 %. Für die einzelnen Volksküchen ergibt sich folgendes Bild: Ueber 60 % Selbstzahler haben die Küchen 12, 19, 26, 28, 38, 41, 43 und 45, 50 — 60 % die Küchen 14, 15, 20, 22, 24, 27, 31, 37, unter 30 % die Küchen 1, 2, 3, 6, 10, 13, 34, 35. Leider ist es ist mir nicht möglich gewesen, verwertbares statistisches Material für die soziale Gliederung der Besucher zu beschaffen, sodaß mit den obigen Zahlen eigentlich nicht viel anzufangen ist. Küche 28 mit 82 % Selbstzahlern liegt im Zentrum der Stadt und verabreicht nur an Tischgäste. Küche 45 mit 89,1 % Selbstzahlern ist für die Angestellten des Versicherungsamtes bestimmt. Küche 19 mit 73,3 % Selbstzahlern befindet sich in der Nähe der Isarwerke und des Trambahndepots, sodaß sie den dort beschäftigten zahlungskräftigen Arbeitern zu Gute kommt. Küche 41 liegt in der Nähe des großen Schlachthofes, des Südbahnhofes, des Trambahndepots, also auch in einer Arbeitergegend. gleichfalls Küche 43, 26 und 12. Küche 38 mit 68,3 % Selbstzahlern liegt in Bogenhausen, in einer Stadtgegend, wo besser situierte Leute wohnen.

Tabelle 15: Eine allgemeinen Uebersicht über Einrichtungskosten, Naturalienverbrauch etc.

Um vergleichbare Zahlen zu erhalten, habe ich die Einrichtungskosten umgerechnet auf den Aufwand für 1 Portion Höchstleistungsfähigkeit. Es würde zu weit führen, diese Zahlen zu diskutieren, zumal ein sehr detailliertes Eingehen auf die betriebs- und küchentechnischen Einrichtungen erforderlich wäre. Allgemein läßt sich wohl sagen, daß die Einrichtung um so billiger zu stehen kam, je weniger bau-

liche Aenderungen erforderlich waren und je weiter die Errichtung der Küche zeitlich zurückliegt. Die Grenzwerte liegen zwischen 2.45 Mk. bei Küche 1 und 15.66 Mk. bei Küche 31.

Der Mietaufwand für sämtliche 43 Küchen beträgt jährlich 72,666 Mk. Die relativen, auf die Portion bezogenen Mieten betragen im Durchschnitt 1,17 Mk. und schwanken zwischen 0 in den Küchen 20, 25, 29; 0,48 Mk. in Nr. 21 und 3.13 Mk. in Küche 12. Letztere verfügt über sehr geräumige Vorratsräume, welche verteuernd auf den Mietpreis wirken. Die genaue Interpretierung der verschiedenartigen Höhe der Mietpreise würde ebenfalls eine so umfangreiche Auseinandersetzung bedingen, daß ich im Rahmen dieser Arbeit davon Abstand nehme.

Tabelle 16: Heizmaterialverbrauch im September 1917.

Der Heizmaterialverbrauch ist bei gleicher Portionenzahl um so größer, 1. je mehr Feuerstellen vorhanden, 2. je größer die Oberfläche der Heizanlage. Die hier zu beachtenden Beziehungen habe ich bereits dargestellt: Die Masse steigt in geometrischer Progression, die Oberfläche in arithmetischer, d. h., mit Steigerung der Leistungsfähigkeit des Kessels sinkt die pro 100 Portionen verbrauchte Menge an Heizmaterial. Um vergleichbare Werte zu erhalten, habe ich in die Tabelle folgende Zahlen aufgenommen:

1. Die Zahl der Feuerstellen;
2. die wirkliche Leistung pro Feuerstelle und Tag;
3. den Heizmaterialverbrauch pro 100 Portionen. Hierbei habe ich das verbrauchte Holz in Kohlen umgerechnet, indem ich nach dem Heizeffekt ein Kilogramm Kohle = 2,5 kg Holz gesetzt habe.

Die Küchen 23, 28 und 31 besitzen Gasfeuerung. Im Durchschnitt waren für 100 Portionen 19,52 kg Kohlen erforderlich. Da 1 kg Kohlen eine Wärmemenge von etwa 7500 Kalorien liefern kann, repräsentieren diese 19,52 kg Kohlen einen Wärmeeffekt von 146,400 Kalorien. Hier sind natürlich auch die sonst für den Betrieb zu Heizungs- und Spülzwecken verwendeten Heizmaterialien eingerechnet. Die in den einzelnen Küchen für 100 Portionen aufgewendeten Heizmittel haben eine sehr unterschiedliche Größe. Wenn man die Küchen nach ihrem Kohlenverbrauch pro 100 Por-

tionen ordnet, ergibt sich folgendes Bild:

Küche Nr.	Verbrauch pro 100 Portionen kg Kohlen	Ausnutzungsgrad (Wirkliche Leistung in % der Höchstleistung)	Leistung pro Feuerstelle Portionen
34	11 4	58 8	141
32	13.2	59 5	248
20	13.4	68.5	274
3	14.1	64.4	116
13	14.7	94 3	283
14	15.0	32.9	74
24	15.0	25.8	70
7	16.6	44 4	166
10	17.4	66.1	185
25	18.1	47 0	101
2	18 4	72.1	143
17	18 5	36.6	81
22	19.2	38.5	82
39	19.2	37.6	86
8	19 6	52.3	87
35	19.6	56 3	169
18	20 0	35 2	88
12	20.7	52.1	117
26	20.7	52.1	109
19	21.0	33.1	71
6	21.6	49.9	125
30	22.0	39 6	92
11	22.4	44 8	126
27	22 5	47.0	83
16	22.7	47.3	126
36	23 6	49.7	109
57	24.2	37.8	94
33	25.4	30 8	79
23	27.9	47.7	119
19	28 0	67.3	118
29	28 9	41 7	104
4	29 1	42 0	94
8	29 7	37 4	75
31	30 0	57.2	114
5	30 4	64.5	142
1	31.2	34.5	77

Je größer die tägliche Leistung pro Feuerstelle und je höher der Ausnutzungsgrad, um so kleiner sollte der Heizmittelverbrauch sein. Wie man aus der vorstehenden Tabelle ersieht, ist das in den Volksküchen keineswegs der Fall. Jedoch ist zu bedenken, daß außer der Sparsamkeit beim Feuern die verschiedene Güte der Essen- und Feuerungsanlagen, sowie des Kesselbaues mehr oder weniger große Unterschiede im Heizungsverbrauch zur Folge haben müssen. Unsparsames

Heizen ist zu verhindern und kann unbedingt verhindert werden. An der Hand der oben stehenden Tabelle möchte ich einige besonders augenfällige Abnormitäten monieren. Ungünstig hat Küche 21 mit einem Verbrauch von 31,2 kg, 5 mit 30,4 kg, 1 mit 30,1 kg, 38 mit 29,7 kg, 4 mit 29,1 kg, 9 mit 28,9 kg, 29 mit 28 kg, 33 mit 27,9 kg Kohlen gearbeitet. Da die Küchen 21, 38, 29 und 33 zu den neueren gehören, somit also eine gewisse technische Vollkommenheit der Heizanlage als vorhanden anzunehmen ist, dürfte in den genannten Fällen der Heizmittelverbrauch zweifellos eingeschränkt werden können. Es erscheint dies um so augenfälliger, wenn man z. B. in Küche 34 einen gleich großen Heizeffekt mit 11,4 kg Kohlen hervorgerufen sieht. Gleichfalls gute Resultate zeigen die Küchen 32, 20, 3, 13, 14, 24, 7, 10. Der allgemeine Eindruck im Heizmittelverbrauch der Küchen läßt sich etwa so zusammenfassen: Während in einem Teil der Küchen sehr gute Heizeffekte erzielt werden, kann in sehr vielen Küchen sparsamer geheizt werden.

Trotzdem ist mit Sicherheit anzunehmen, daß gegenüber den hauswirtschaftlichen Küchenbetrieben eine wesentliche Einsparung erzielt wird. Die Herstellung von 100 Portionen würde etwa in 20 Haushaltungen erfolgen. Im Volksküchenbetrieb wird von der aufgewendeten Wärmeenergie etwa 20 % für die Speisenbereitung direkt ausgenützt. Die restlichen 80 % gehen teils beim Anheizen, durch Wärmestrahlung, durch Zugwind (Esse) verloren, teils werden sie anderen Küchenzwecken zugeführt (Heizung, Spülwasser). In der Annahme, daß für letztere Zwecke etwa 30 % verbraucht werden, verbleiben für den Kochbetrieb 50 %. Der Wert der 50 % Verluste würde in den hauswirtschaftlichen Küchenbetrieben mit dem sechs- bis siebenfachen Betrage einzuschätzen sein. Der Verbrauch im Großküchenbetrieb, zu dem in der Privathaushaltung verhält sich somit wie 1 : 4. Meine schon aufgestellte Behauptung einer Erzielung von 50 % Ersparnis dürfte also der Wirklichkeit sehr nahe kommen.

Die Tabellen 17 und 18 geben Auskunft über die nahrungsphysiologische Bewertung des in den Münchner Volks-

küchen bereiteten Mittagessens für September 1916 und September 1917.

Die Angaben über die Zusammensetzung des Mittagessens entstammen den von den Köchinnen, bezw. Wirtschaftsführerinnen geführten Tagesberichten, welche jeweils die für das Mittagessen verarbeiteten Nahrungsmittel mit den zugehörigen Einkaufspreisen enthalten, wie sie de facto von der Volksküchenverwaltung bezahlt werden. Zur Berechnung des Gehaltes an Protein, Kohlehydraten, Fett und des Reinnährwertes habe ich die von König in seinem großen Werk über die menschlichen Nahrungs- und Genußmittel veröffentlichten Analysenresultate verwertet, und zwar habe ich den Gehalt an für die menschliche Ernährung ausnützbaren Wertstoffen genommen. Die Zahlen stellen, das möchte ich besonders betonen, keine absoluten, sondern Annäherungswerte dar. Trotzdem sind die gefundenen Zahlen sehr wertvoll und geben ein ziemlich sicheres Bild, in welchem Umfange die Münchner Volksküchenspeisung als der Anfang einer Massenspeisung im Stande war, einen Teil des täglichen Nahrungsbedürfnisses zu decken und an der wirtschaftlichen Stärkung der Bewohnerschaft mitzuhelfen, indem es ihr ein preiswürdiges Essen reichte. Der Gehalt an Nährstoffen und die Preiswürdigkeit des Essens sind für die Beurteilung der Volksspeisung von ausschlaggebender Bedeutung.

Die Resultate meiner Berechnungen zeigen für September 1916 ein bei weitem ungünstigeres Bild als für September 1917. Ich habe in meinen früheren Ausführungen festgestellt, daß für die Zwecke der Volksspeisung folgender täglicher Nahrungsbedarf anzunehmen ist: 70 gr Eiweiß, 30 gr Fett, 510—520 gr Kohlehydrate. Die deutschen Eß-Sitten sind so, daß zum Mittagessen mindestens 40 % des täglichen Nahrungsbedarfes gedeckt werden, die restlichen 60 % verteilen sich auf Abendessen, Frühstück und sonstige Zwischenmahlzeiten. Demzufolge müßte ein vollwertiges Mittagessen folgende Zusammensetzung haben: 28 gr Eiweiß, 12 gr Fett, 204 gr Kohlehydrate, unter der Voraussetzung, daß die einzelnen Nährstoffe an den verschiedenen Mahlzeiten im gleichen Verhältnis beteiligt sind. Das ist hinsicht-

lich Eiweiß bestimmt nicht der Fall, sodaß die Volksspeisung speziell hier auf Kosten der Kohlehydrate mehr bieten soll. Etwa 35 gr Eiweiß statt 28 und dafür statt 204 gr Kohlehydrate nur ca. 196 gr. Der Durchschnittsgehalt des Essens im September 1916 ist folgender: 17 gr Eiweiß, 9,1 gr Fett, 78,6 gr Kohlehydrate mit einem Nährwert von 482 Reinkalorien. Die Qualität dieses Essens ist dann zu beanstanden, wenn die Münchner Volksküchen mehr als nur eine beliebige Beihilfe zur täglichen Ernährung bieten wollen, nämlich ein vollwertiges Mittagessen. Unter dieser Voraussetzung genügt das Mittagessen der Volksküche in keiner Hinsicht den Anforderungen. Zunächst ist überhaupt der Gehalt an allen Nährstoffen zu niedrig. Dann erscheint das Vorwiegen des pflanzlichen Proteins bedenklich, das im Körper unter Energieaufwand erst in animalisches Eiweiß invertiert werden muß. Deshalb ist es ein unökonomischer Nährstoff und soll in der menschlichen Nahrung gegenüber dem tierischen Eiweiß nicht überwiegen. Der Nährgehalt des Volksküchenessens an dem einzelnen Wochentage ist großen Schwankungen unterworfen. Während am Freitag 598,7 Kalorien geboten werden, sind es am Sonntag nur 407 Kalorien. Diese Spannung ist unbedingt zu groß.

Die Münchner sind von Friedenszeiten her fett- und fleischreiche Kost gewöhnt und bevorzugten somit auch im September 1916 in den Volksküchen unbedingt diese Tage, an denen das Essen einen größeren Gehalt an tierischem Eiweiß und an Fett aufzuweisen hatte. Die vegetarischen Tage Dienstag und Freitag mit nur 3,7 bezw. 3,1 animalischem Eiweiß und dem 3—4 fachen Gehalt an pflanzlichem Protein zeigen infolgedessen die niedrigsten Besucherzahlen.

Die geringe Qualität des Essens ist um so bedenklicher, als es gleichzeitig das respektable Volumen von fast einem Liter hat. Eine so wenig konzentrierte Nahrung bedingt die Aufnahme von vielleicht 5 Litern, um eine tatsächliche Sättigung zu erzielen, während die Konzentration so groß sein sollte, daß die Sättigung mit 3 Litern und weniger erreicht ist. Das Sättigungsgefühl wird natürlich auch bei einer weniger konzentrierten Nahrung zweifellos erzielt nach

dem Genuß einer gewissen Quantität Essen. Nur wird es nicht lange anhalten!

Eine Portion Essen kostete seiner Zeit noch 30 Pfg. Der Stadt kamen die verwendetenNahrungsmittel auf 28,4 Pfg. zu stehen, sodaß bei dem Preis von 30 Pfg. sogar noch ein Teil der Regiekosten gedeckt wurde. Zur Beurteilung der Preiswürdigkeit verweise ich auf Tabelle 6. Hiernach würden allein die Kosten für die Nahrungsmittel, welche zur Herstellung eines den Volksküchen gleichwertigen Essens erforderlich wären, 47,5 Pfg. im Detailhandel betragen. Die Preiswürdigkeit des Essens ist somit über jeder Kritik erhaben und hat in dieser Hinsicht die Volksküche eine hervorragende sozialpolitische Wirkung ausgeübt.

Für den September 1917 bieten meine Berechnungen ein wesentlich günstigeres Bild. Die Zusammensetzung ist nunmehr folgende: 19,1 animalisches, 12,5 pflanzliches Protein, 11,1 gr Fett und 111,9 gr Kohlehydrate. Der Gehalt an Eiweiß und Fett ist knapp ausreichend, dagegen fehlt es an dem Energieträger, den Kohlehydraten. Deshalb ist auch der Gesamtnährwert des Essens zu niedrig. Das Verhältnis des animalischen zum pflanzlichen Protein ist sehr günstig. Die Spannung zwischen dem hochwertigsten und dem niedrigsten Essen ist kleiner geworden: Am Freitag werden 750,8 Kalorien geboten, am Sonntag 636,5, was auf stabilere Verhältnisse im Volksküchenbetrieb schließen läßt.

Der Krieg hat erzieherisch auf die Bevölkerung gewirkt. 1917 wurden in den Volksküchen die vegetarischen Tage bevorzugt. Allerdings ist der Gehalt an animalischem Protein gegen das Vorjahr bei weitem höher und ist also die Volksküchenverwaltung dem Geschmack seiner Besucher weit entgegengekommen.

Der Preis des Essens beträgt 50 Pfg. Es kommt der Stadt selbst ohne Betriebs- und Regiespesen auf 60 Pfg. zu stehen. Dem Prinzip einer Massenspeisung: Der relativen Entgeltlichkeit entspricht das freilich nicht. Mit den niedrigen Verkaufspreisen wird die sozialpolitische Tendenz zu sehr betont und die Veranstaltung erhält einen mehr charitativen Zug.

Die Beschaffung der Rohprodukte im Detailhandel für ein gleichartiges Essen erforderte nach Tabelle 6 einen Aufwand von 86,9 Pfg. Ein Preis von 60 Pfg. für die Portion würde den Besuchern immer noch eine Vergünstigung von 44,5 % gegenüber dem Detailhandel bieten. Verteuernd auf das Essen wirkt der hohe Preis des Proteins, welcher nach Tabelle 6 pro 100 gr 203,6 Pfg. beträgt gegen 84,4 Pfg. im Jahre 1913.

Die Form, in der das Essen gereicht wurde, ist sehr schlicht. Ob sie geeignet ist, eine besonders anregende Wirkung auf die Sättigungslust auszuüben, möchte ich dahingestellt sein lassen. Es ist diese Frage auch nicht so wichtig, solange der Besuch der Volksküchen jedermann freisteht. Zudem bringt die werktätige Bevölkerung von ihrer Arbeit einen gesunden Appetit mit. Solange der Grundsatz der Hygiene im Volksküchenbetrieb gewahrt bleibt: „peinlichste Sauberkeit", wird man gegen die Art der Darreichung nichts einwenden können.

Die Volksküchen haben im September 1917 $^3/_{10}$ Fleischmarken und 10 gr Brotmarken abverlangt. Teigwaren, Hülsenfrüchte, Mühlenprodukte aller Art wurden in keiner Weise aufgerechnet. Verbraucht wurden von diesen Lebensmitteln im September in 8, bezw. 9 Volksküchen für 58,947 Portionen Essen 4175 kg, pro eine Portion also 70,2 gr. Da für 10 gr ein Markenäquivalent gefordert wurde, bleibt ein ungedecktes Defizit von 60,2 gr kontingentierter Waren. Wenn schon die völlige Ausgleichung dieser 60,2 gr durch einen Abrechnungsmodus nicht gerechtfertigt erscheint, weil in allen sonstigen öffentlichen privatwirtschaftlichen Speisegelegenheiten es auch nicht geschieht, so müßte doch wenigstens eine Aufrechnung von 50 % erfolgen; denn jene öffentlichen Speisewirtschaften sind nie ständig in der Lage gewesen, ihren Gästen pro Portion 70 gr Teigwaren, Mühlenprodukte etc. bieten zu können. Doppelbelieferungen passen nicht in unsere mit allen Mitteln der Sparsamkeit arbeitende Kriegsernährungswirtschaft. Die kriegssozialpolitischen Ziele dürfen auf Kosten der Ernährungspolitik nicht betont werden.

Ein Abfallverwertung findet statt. Ueber das Maß, wie das geschieht, kann aus den vereinnahmten Geldern kein

Schluß gezogen werden. Allgemein wird wohl sehr sparsam gearbeitet. Von den in neun Küchen in der letzten Septemberwoche 1917 hergestellten 60,510 Portionen wurden 58,947 wirklich verausgabt, also ein nicht verwerteter Ueberschuß von 1563 Portionen = 2,5 %. Derartige Verluste sind unvermeidlich.

Die Suppenanstalten.

Verwertbares statistisches Material liegt erst seit Juni 1917 vor. Die Tabellen 18 bis 21 geben ein Bild über die Entwicklung und Leistung der Suppenanstalten von Juli bis November 1917.

Tabelle 19: Die monatlich in den einzelnen Suppenanstalten verausgabten Frühstücks-, Mittags- und Abendportionen.

Sonntags wird nur in den Anstalten 6, 8, 21 und 25 Mittags gekocht. Die Suppenanstalten 5, 7, 23 und 24 verabreichen kein Frühstück.

Die wirkliche Leistung ergibt sich aus den Tabellen 20 und 21. Da die Suppenanstalten hauptsächlich von Schulkindern frequentiert sind, die Minderzahl der Besucher Erwachsene bilden, ist die Besucherzahl ziemlich stabil. Im Juli besuchten durchschnittlich 7061 Personen die Suppenanstalten zu Mittag, im August 6536, September 6320, Oktober 6270, November 6463; dem steht eine tägliche Leistungsfähigkeit von 16,760 Mittagsportionen gegenüber, also ein Ausnützungsgrad von 37,4 %. Den höchsten Besuch im September hat die Anstalt Nr. 10 mit 646 Portionen bei 930 Portionen Höchstleistungsfähigkeit = 69,5 % Ausnützung, den niedrigsten Anstalt 23 mit 57 Portionen und 23,8 % Ausnützung.

Tabelle 21 zeigt die monatliche Bewegung der Frequenz und gibt Auskunft, inwieweit die Besucher die öffentliche und private Wohltätigkeit in Anspruch genommen haben. Der Anteil der Selbstzahler in den einzelnen Monaten ist der folgende:

Monat	Mittags	Abends und Früh
Juli	68,8 %	52,6 %
August	69,0 %	54,5 %

September	64,5 %	59,2 %
Oktober	58,4 %	38,0 %
November	57,4 %	59,4 %

Tabelle 23:

Die Speisen in den Suppenanstalten sind für Kinder berechet; hiernach ist auch der Nährwert zu beurteilen. Das Ernährungsbedürfnis der Kinder ist vom Alter abhängig und durchschnittlich für die im schulpflichtigen Alter befindlichen Kinder auf die Hälfte vom Nahrungsbedarf des erwachsenen Menschen einzusetzen. Vor allem darf der Eiweißgehalt der Speisen keinen großen Schwankungen unterworfen sein. Mathematisch ausgedrückt, steigt für jedes im Wachstum befindliche Individuum mit jeder Sekunde der Eiweißbedarf um einen gewissen sehr kleinen Teil, da im wachsenden Organismus nicht nur Gewebesubstanz zerstört und wieder aufgebaut, also regeneriert wird, sondern auch neue Körpersubstanz gebildet, organisiert wird. Die dauernde Zufuhr gewisser geringen konstanten Quantitäten Eiweiß, welche heute noch das absolute, vielleicht auch das relative Eiweißminimum decken, können nach kurzer Zeit unter dem relativen oder schon unter dem absoluten Eiweißminimum liegen.

Meine Berechnungen haben folgende Zusammensetzung der in den Suppenanstalten gereichten Speisen ergeben:

Nährstoff:	Mittagessen:	Abendessen:	Frühstück:	Summe:
animal. Eiweiß	2,7	2,8	8,5	14,0
pflanzl. „	6,0	4,1	1,3	11,4
Fett	3,9	2,8	2,2	8,9
Kohlehydrate	57,5	44,0	27,4	128,9
Nährwert (Kal.)	308,6	235,7	177,8	722,1

Wenn man annimmt, daß den Kindern von zu Hause noch Brot, eventl. mit Zutaten zur Verfügung gestellt werden kann, wird der Nahrungsbedarf für Kinder bis etwa zum 10. Lebensjahr durch 722,1 Kalorien gedeckt werden können. Bei älteren Kindern ist dann immer noch die Gefahr der ständigen Unterernährung gegeben. Eine Gewähr für vollständige Ernährung von solchen Kindern, welche keine

Zuschüsse von Hause erhalten, bieten also die Suppenanstalten keineswegs. Auch die Zusammensetzung der Speisen erscheint mir bedenklich. Die Eiweißzufuhr, die auch bei den jüngsten Schulkindern mehr als 35 gr pro Tag betragen müßte, ist nur 25,4 gr. An den einzelnen Wochentagen werden folgende Mengen Protein gereicht:

Montag	25,2 gr
Dienstag	27,0 „
Mittwoch	23,5 „
Donnerstag	23,8 „
Freitag	20,6 „
Samstag	32,0 „

Am Samstag kommt die gereichte Menge dem wirklichen Bedarf nahe, umso weniger bieten dafür die anderen Tage. Viel ungünstiger wird die Sachlage, wenn man bedenkt, daß im September 1917 bei 162 516 Mittagsportionen nur 24,153 Frühstücke und 36,418 Abendessen gereicht wurden. Daß also gegenüber dem Mittag nur der 5. bis 6. Teil der Besucher am Frühstück und Abendessen beteiligt ist. Das Hauptgewicht liegt also auf dem Mittagessen, welches 308,6 Kalorien Nährwert besitzt, und 8,7 gr Protein enthält, davon 2,7 animalisches Eiweiß. Während der Nährwert von 308,6 Kalorien, wenn man den täglichen Genuß von Brot als selbstverständlich voraussetzt, noch einigermaßen diskutabel erscheint, — das Mittagessen müßte beiläufig 500 Kalorien vermitteln — so ist der Eiweißgehalt von 8,7 gr unbedingt zu beanstanden, zumal der Anteil des animalischen Eiweiß sehr gering ist. Wenn die Suppenanstalten ein vollwertiges Glied einer Münchner Massenspeisung sein wollen, so ist eine Reform des Küchenzettels schnellstens erforderlich. Ein Eiweißdefizit darf gerade unserer heranwachsenden Jugend nicht geboten werden, es kommt einem Attentat auf unsere Volksgesundheit gleich. Diese meine Kritik ist jedoch hinfällig, wenn man die Suppenanstalten lediglich als eine sozialpolitische und charitative Einrichtung betrachtet, mit dem Ziele, an der Ernährung der einzelnen Kinder mitzuhelfen.

Eine Verbesserung des Essens läßt sich deshalb leicht ermöglichen, weil der Preis von 10 Pfg. für das Mittagessen und 8 Pfg. für Abendessen und Frühstück unbedenklich

erhöht werden kann, würde doch die Beschaffung der Rohstoffe für gleichwertige Mahlzeiten im Detailhandel einen Aufwand von 28,8 Pfg. für das Mittagessen, 22,4 Pfg. für das Abendessen und 25,3 Pfg. für das Frühstück erfordern.

Ergebnis.

Im September 1916 wurden durch die Münchner Volksküchen täglich durchschnittlich 26,874 Portionen verabreicht, durch die Suppenanstalten 6320, zusammen also 33,294 Portionen, sodaß also ca. 5,2 % der gesamten Bevölkerung in den städtischen Volksspeisungsveranstaltungen mit Mittagessen versorgt wurden. Die Münchner städtische Volksspeisung hat somit nur in einigen Punkten die Eigenschaft einer Massenspeisung, vor allem hinsichtlich der Organisation. Sie ist es nicht im Hinblick auf den geringen Prozentsatz der beteiligten Bevölkerung, und ist es nur teilweise bezüglich der Quantität, Qualität und Preiswürdigkeit des gebotenen Essens. Die außerordentliche Billigkeit der Speisen machen sie zu einem bedeutsamen Glied der Münchner Kriegs-Sozialpolitik. Die nach einheitlichen Vorschriften erfolgende Herstellung der Speisen, ihre Einfachheit und relative Frugalität, die im Großbetrieb liegenden Vorteile gegenüber der hauswirtschaftlichen Küchenbetriebe, die teilweise Ausschaltung derselben geben ihr wirksame Mittel in die Hand zur Erzielung volkswirtschaftlicher Ersparnisse. Für die Herstellung der 26,874 Volksküchenportionen ist ein Personenapparat von schätzungsweise 750 bis 800 erforderlich gewesen. Die Beköstigung der gleichen 26 874 Menschen durch hauswirtschaftliche Küchenbetriebe würde sicherlich 4000 Personen in Anspruch genommen haben. Im September 1917 betrug die Höchstleistungsfähigkeit pro Tag der Suppenanstalten 16,760 Portionen, der Volksküchen 55,900 Portionen, zusammen also 72,660 Portionen pro Tag, sodaß 11,3 % von Münchens Bevölkerung hätten ausgespeist werden können. Die Münchner Volksspeisungseinrichtungen verfügen also über eine Elastizität, welche sie in die Lage setzt, auch plötzlich sehr gesteigerten Ansprüchen gerecht werden zu können.

Tabellenwerk.

Das statistische Grundmaterial für München ist mir in entgegenkommendster Weise vom hohen Magistrat der K. Haupt- und Residenzstadt München zur Verfügung gestellt worden.

Tabellenverzeichnis.

Die Massenspeisung in Deutschland im Februar 1917 . . . Tabelle 1—3

Erhebung von Wirtschaftsrechnungen minderbemittelter Familien im Deutschen Reiche . . . . . „ 4

Erhebung über die Lebenshaltung städtischer Familien im Kriege (April 1916) . . . . . „ 5

Die Münchener Kleinhandelspreise wichtiger Lebensmittel „ 6

Die Münchener Volksspeisung.

I. Die Volksküchen:

1. Die Frequenz sowie die Leistungsfähigkeit und die wirkliche Leistung der Küchen . . . . „ 7—11
2. Die Frequenz in Beziehung zu den Tagen der Woche . . . . . „ 12—13
3. Die Selbstzahler in Prozent der Gesamtbesucherzahl . . . . . „ 14
4. Uebersicht über Errichtungskosten und andere Aufwendungen . . . . . „ 15
5. Heizmaterialverbrauch . . . . . „ 16
6. Die Zusammensetzung des Essens
   im September 1916 . . . . . „ 17
   im September 1917 . . . . . „ 18

II. Die Suppenanstalten:

1. Die Frequenz . . . . . „ 19—21
2. Die Leistungsfähigkeit . . . . . „ 22
3. Die Zusammensetzung der Kost . . . . . „ 23

Tabelle 1

Massenspeisung in Deutschland im Februar 1917.*)

Nr.	Ortsgrössenklassen: Einwohner	Zahl der Gemeinden	Durchschnittlich werden täglich verabreicht in den Küchen: für jedermann: allgemeine Kriegsküchen	für jedermann: Mittelstandsküchen	für begrenzte Personenkreise: Fabrikküchen	für begrenzte Personenkreise: sonstige Küchen	insgesamt	als Mittagessen	als Abendessen
			Liter	Liter	Liter	Liter	Liter	Liter	Liter
I	500000 u. mehr	6	385769	46464	23465	75462	531160	509543	21617
II	250000 bis unter 500000	9	143938	8848	23482	24262	200490	186293	14197
III	100000 „ „ 250000	32	259891	16758	57227	10283	344159	313534	30625
IV	75000 „ „ 100000	12	49935	852	12261	7822	70870	59106	11764
V	50000 „ „ 75000	31	74320	2920	10716	8290	96246	89700	6546
VI	25000 „ „ 50000	102	141044	4968	21997	17626	180635	171684	13951
VII	20000 „ „ 25000	56	46439	681	18213	5281	70614	64608	6006
VIII	10000 „ „ 20000	224	122074	2515	61705	19967	206261	187162	19099
			1223470	84006	228966	168993	1705435	1581630	123805
	Portionen		1367083	93933	230172	204580	1895768	1756270	139498

*) aus Beiträge zur Kriegswirtschaft, Heft 14: „Die Massenspeisung“ von Dr. Hans Krüger und Dr. G. Tenius.

Massenspeisung in Deutschland im Februar 1917. *)

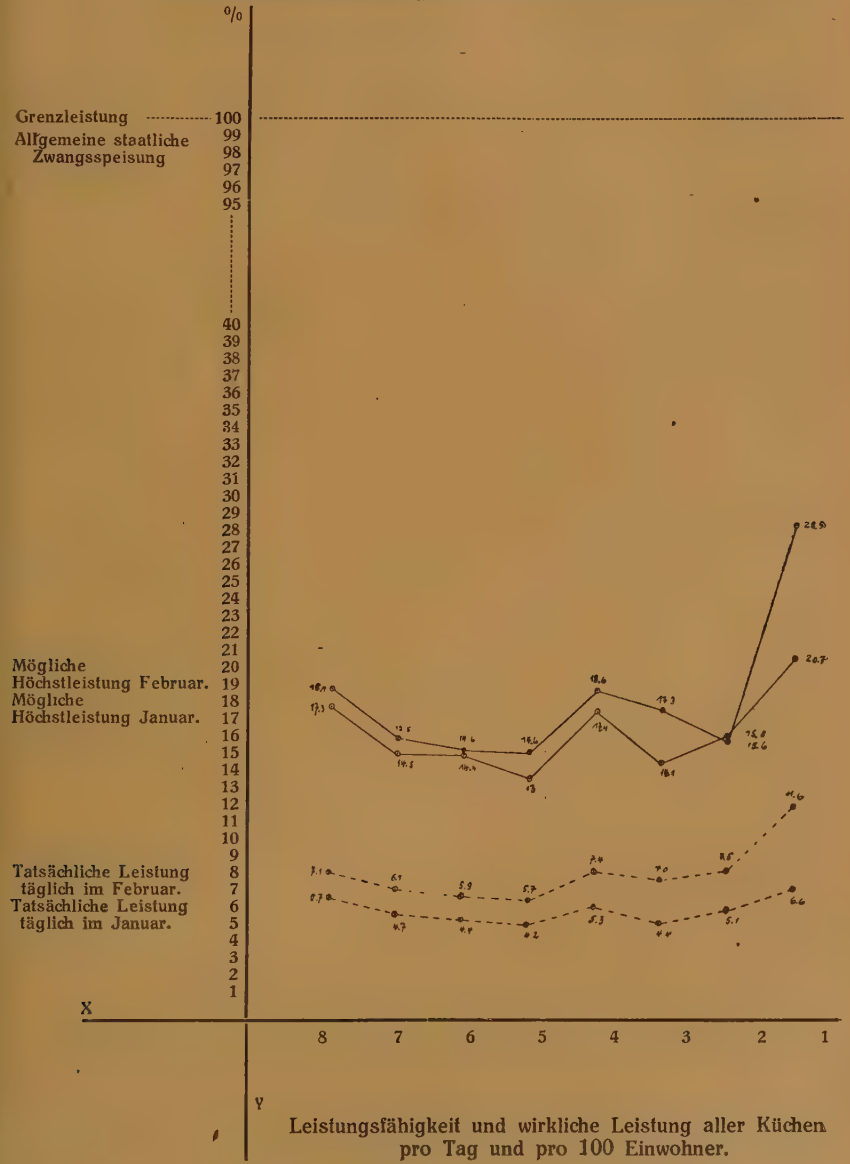
Tabelle 2.

Ortsgrössenklassen			Berichte lagen vor:							Bei täglich einmaligem Kochen betrug die tägliche Leistungsfähigkeit der Küchen				
					über Küchen					für jedermann		für begrenzte Personenkreise		insgesamt
					für jedermann		für begrenzte Personenkreise		insgesamt					
Nr.	Einwohner		aus Gemeinden	mit einer Einwohnerzahl von	allgem. Kriegsküchen	Mittelstandsküchen	Fabrikküchen	sonstige Küchen		allgem. Kriegsküchen	Mittelstandsküchen	Fabrikküchen	sonstige Küchen	
										Liter	Liter	Liter	Liter	Liter
I	500000 u. mehr		6	5260990	199	40	61	211	511	556158	52725	36546	101353	746782
II	250000 bis unter	500000	9	2974856	69	11	91	66	237	229385	9765	36860	29770	305780
III	100000 „ „	250000	32	5212077	177	32	87	40	336	391781	23895	61518	14139	491333
IV	75000 „ „	100000	12	1027973	41	7	16	8	72	64945	1870	22560	8344	97719
V	50000 „ „	75000	31	1920826	95	5	35	16	151	125110	3600	16550	11190	156450
VI	25000 „ „	50000	102	3509442	184	12	79	43	318	235104	8350	37830	19770	301054
VII	20000 „ „	25000	56	1270698	72	2	44	25	143	71061	1425	29445	7745	109676
VIII	10000 „ „	20000	224	3177228	239	7	115	78	439	220093	4008	70752	24754	319607
			472	24354090	1076	116	528	487	2207	1893637	105638	312061	217065	2528401
										Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
										2104041	117376	346734	241183	2809334

*) aus Beiträge zur Kriegswirtschaft, Heft 14: „Die Massenspeisung“ von Dr. Hans Krüger und Dr. G. Tenius.

Tabelle 3.

Massenspeisung in Deutschland.



Leistungsfähigkeit und wirkliche Leistung aller Küchen pro Tag und pro 100 Einwohner.

y = Achse: Portionen pro 100 Einwohner.
x = Achse: die Ortsgrößenklassen.

Erhebung von Wirtschaftsrechnungen minderbemittelter Familien im Deutschen Reiche.

Bearbeitet vom Kaiserlichen Statistischen Amte. II. Sonderheft zum Reichs-Arbeitsblatt.

4 a

Wohlhabenheitsstufen	Familien mit einer Ausgabe von . . . ℳ								
	unter 1200	1200 bis 1600	1600 bis 2000	2000 bis 2500	2500 bis 3000	3000 bis 4000	4000 bis 5000	5000 und darüber	überhaupt
Zahl der Familien	13	171	234	190	103	102	34	5	852
Von den Gesamtausgaben entfielen in Prozent auf:									
Nahrungs- und Genussmittel	54.2	54.6	51.0	48.1	42.7	38.1	32 8	30.3	45 5
Kleidung, Wäsche etc.	9.2	9.5	11.5	12.6	14.3	14 0	14.7	14.9	12.6
Wohnung und Haushalt	20.0	17.2	18 0	17.6	18.0	18.5	19.3	14.9	18.0
Heizung und Beleuchtung	6.2	4.8	4.5	4 0	3.9	3.6	3.1	3.1	4.1
Sonstiges	10.4	13.9	15 0	17.7	21.1	25.8	30.1	36.8	19 8

4 b

Kopfzahlgruppen	Familien mit . . . Personen									überhaupt
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Zahl der Familien	74	150	197	205	112	66	30	14	3	852
Ausgabe in Prozenten										
für Nahrungs- und Genussmittel	40.6	44.1	44.7	46.8	44.7	48.6	50.7	50.9	58.2	45.5
für Kleidung, Wäsche etc.	12.1	11.5	12.6	12.6	13.3	13.4	12.7	15.7	12.1	12.6
für Wohnung und Haushalt	20.8	19.9	18.5	17.5	16.8	16.2	15.4	13.2	12.9	18.0
für Heizung und Beleuchtung	4.0	4.2	4.2	4.0	4.0	3.9	4.3	3.4	3.2	4.1
für Sonstiges	22 5	20.3	20.0	19.1	21.2	17.9	16.9	16.8	13.6	19.8

4c

Von den Ausgaben für Nahrungs- und Genussmittel entfielen auf:	Familien mit einer Gesamtausgabe von . . . ℳ			Familien zu . . . Personen		
	unter 2000	2000 bis 3000	3000 u. darüb.	2 bis 4	5 und 6	6 und darüb.
	In Prozent der Nahrungsausgaben			In Prozent der Nahrungsausgaben		
Fleisch, Schinken usw.	17.5	19.2	20.3	19.6	18.3	17.4
Wurst	6.4	5.6	5.1	6.2	5.7	5.0
Fische	1.5	1.5	1.7	1.7	1.5	1.5
Butter	8.0	9 0	10.2	8.6	9.0	9 0
Schmalz, Margarine	4.6	3.7	2.3	3.1	4.0	5 2
Käse	1.7	1.7	1 4	1.7	1.6	1.4
Eier	2 9	3.1	3.4	3.3	3.1	2 3
Kartoffeln	3.6	3.3	2.7	3.0	3.4	3.8
Grünwaren	2.3	2.6	3 1	2.7	2 6	2.1
Salz, Gewürze, Oel	1.0	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0
Zucker, Syrup, Honig	2.7	2.5	2 5	2.4	2.7	3.1
Mehl, Reis, Hülsenfrüchte usw.	3.1	2.8	2 7	2.7	3.0	3 3
Obst und Südfrüchte	2.4	2.8	4.0	3.1	2.9	2.2
Brot und Backwaren	17 3	15.9	14.7	13.7	16.9	21.6
Kaffee und Kaffeeersatz	2.7	2 7	2.3	2 6	2.6	2.6
Tee, Schokolade, Kakao	0 7	0.9	1.2	0.9	0.9	0.8
Milch	10 6	9.7	9.9	10.1	10.3	9.4
Uebrige Getränke im Hause	3 4	3.5	3.1	3.9	3.2	2.4
Sonstige Nahrungsmittel	0.2	0.2	0.4	0.2	0.2	0.4
Zigarren und Tabak	1.8	2.0	2.4	2.4	1 9	1.4
Ausgaben in Gastwirtschaften	5.6	6.4	5.7	7.2	5.2	4.1
gruppiert						
Tierische Nahrungsmittel	53.2	53.5	54 3	54.3	53.5	51.2
Pflanzliche Nahrungsmittel	31.4	29.9	29.7	27.6	31.5	36.1
Sonst. Nahrungs- u. Genussmittel	15.4	16.6	16.0	18.1	15.0	12.7

Tabelle 5.

Erhebung über die Lebenshaltung städtischer Familien im Kriege

im April 1916 durch den Kriegsausschuß für Konsumenteninteressen.

858 Haushaltungen
mit 4079 Personen insgesamt*)

(bearbeitet von Carl von Tyszka im Archiv für Sozialwissenschaft und Sozialpolitik (43. Band 3. Heft)

Gegenüberstellung der Ausgabe-Quoten mit der Erhebung des Kaiserl. Stat. Amtes 1907/08.

Von 100 der Gesamtausgaben entfielen auf:	Familien mit Gesamtausgabe von Mk. unter 2000 ℳ		2000 bis 3000 ℳ		3000 und darüber		Insgesamt	
	Kais. St. Amt	Kriegs-Aussch.	Kais. St. Amt	Kriegs-Aussch.	Kais. St. Amt	Kriegs-Aussch.	Kais. St. Amt	Kriegs-Aussch.
Nahrungs- u. Genussmittel	52.3	59.0	45 9	55.1	36 2	49.9	45.5	52.1
Wohnung und Haushalt	17.2	10 2	17.8	10 6	18 5	10.3	18.0	10 7
Kleidung und Wäsche	10 7	9.9	13.3	9.8	14.3	10 0	12 6	9.5
Heizung und Beleuchtung	4.6	3.9	4.0	3 5	3.5	3.4	4.1	3.6
Sonstiges	14.6	17.0	19.0	21.0	27.5	26 4	12.8	24.1

Von 100 der Ausgaben für die Ernährung entfielen auf:	unter 2000 ℳ		2000 ℳ b. 3000 ℳ		3000 bis darüber		Monatl. Ausgaben i. Ernährung pro Kopf i. April ℳ *)	Mehrausgaben im Krieg
	Kais. St. Amt	Kriegs-Aussch.	Kais. St. Amt	Kriegs-Aussch.	Kais. St. Amt	Kriegs-Aussch.		%
Brot und Backwaren	17 3	13.3	15.9	12.4	14.7	11 0	4.29	20 50
Mehl, Grütze	3.1	4.1	2.8	4.1	2 7	4.1	1.48	131.25
Kartoffeln	3.6	6.8	3.3	6.0	2.7	5.5	2.06	186 11
Butter, Fette	12.6	12.7	12.7	11.8	12.5	11 9	4.16	50.72
Fleisch, Fleischwaren	23.9	19.0	24.8	22.1	25.4	23 4	7.73	43 94
Fische, Räucherwaren	1.5	4.4	1.5	4 2	1.7	4.5	1.60	370 58
Eier	2.9	6.5	3.1	6.7	3.4	7.2	2.36	252.23
Milch	10.6	8.5	9.7	7.8	9 9	6.9	2.78	25.79
Käse, Quark	1 7	2.8	1.7	2.8	1 4	2.8	1 01	180 55
Zucker, Syrup, Honig	2.7	5.3	2.5	4 9	2.5	4.9	1.79	214.03
Gemüse, Obst	4.7	4 7	5 4	5.3	7 1	6.5	2 08	156.66
Gewürze usw.	1.0	1.6	0.9	1.6	0.9	1.6	0.57	171.42
Schokolade, Kakao	0.7	1 7	0.9	1.6	1.2	2.0	0.70	268 42
Kaffee, Kaffeeersatz	2.7	4 6	2.7	4.1	2.3	4.0	1.46	160 71
Tabak	1.8	3.8	2.0	3.8	2.4	4.1	1.53	255.81
In Gastwirtschaften	5.6	4 7	6 4	5.0	5.7	4.7	2.01	54 61

*) Kinder unter 11 Jahren halb gezählt.

Insgesamt betragen die Ausgaben für Ernährung zuzüglich „Sonstiger Nahrungsmittel: 39.04 ℳ", entsprechend einer Mehrausgabe von 17.15 ℳ = 78.34 %.

Tabelle 6.

Die Münchener Kleinhandelspreise wichtiger Lebensmittel 1913 bis 1917.

100 gr	Protein		Fett	Kohlehydrate	Kalorien Reinwert	Preis im September				
	tierisch	pflanzl.				1913	1914	1915	1916	1917
Roggenmehl		8.4	1.0	66 6	316 3	3.2	4.2	4 4	4.4	5 4
Weizenmehl		8.7	0.7	73 6	316.1	4.4	4.6	5.0	5.0	7.2
Bohnen		16 8	0.6	44 0	262 8	4.8	4.2	4.2	9.2	11.6
Blaukraut		1 3	0.2	4.7	26.9	1.2	1 0	1.3	2.6	6.0
Weisskraut		1.3	0.2	4 2	24 9	1 0	1.0	1 1	2 6	2.4
Wirsing		2.3	0.3	5 6	36 3	1.0	1.0	1 2	2.8	3 6
Karotten		0.7	0 2	6 8	32.4	1.0	1.0	1 2	2.8	2 8
Kartoffeln		1.5	0.2	20 0	89.0	1.0	0.7	1 0	1.8	2 2
Spinat		2 4	0.3	3.2	27.2	3.8	4 0	4.4	6.2	7.0
Aepfel		0.5		11.3	47.6	4.0	3.2	3 6	4 4	7 6
Zucker				99 0	398.4	4.8	5.6	6.2	6.6	6 6
Schokolade		3.0	21.0	62.0	457 8	28 0	30.0	44 0	72.0	108 0
Karpfen	18 5		8.0		163.8	21.0	22 0	22 8	29 0	38.0
Hecht	17.9		0.5		91.2	29 0	30.0	30 4	32 0	44.0
Schellfisch	16.4		0.3		82 1	7 6	6.8	12 0	19 5	25 0
Kabliau	16.4		0.3		82.1	5 4	5.4	10 8	28.0	32.0
Butter	0.5		81.5	0 5	764 4	24 2	22.0	35.6	36 0	46.0
Schweinefett	0.3		95.0		884.9	18.0	18.0	40 0	42.0	36 0
Milch	3.2		3.2	4.9	66 7	2 2	2 1	2.4	2.6	3 0
Rindfl. II	19.4		7 1		159.8	19.8	19.6	25 4	51.0	41.8
„ I	19.9		2.6		121 0	22.0	20.4	27 2	60 4	51.0
Hammelfl.	16.5		5.3		129.1	16.4	16 2	20 2	46.0	46.0
Schweinefl	19 5		6.1		149 1	19.6	15.6	32 4	33 0	30.2
Kalbfleisch	19 6		1.7		110.6	18.0	16.0	21 2	36 0	31 4
	168.1	46.9	236.3	406.4	4940.5	261.4	254.6	358.2	535.9	594.6

Die Preiswürdigkeit.

6 a.

München	Für 1 Mark erhält man					Je 100 Einheiten kosten:				
	1913 gr	1914 gr	1915 gr	1916 gr	1917 gr	1913	1914	1915	1916	1917
Fett	90.4	92 9	66 0	41 1	39 7	19.0	19.0	42 0	44 2	38.0
Kohlehydrat.	155 4	159.7	113 4	75.8	68.1	8 3	8.3	18 3	19.2	16 5
Eiweiß tier	64 3	66 1	46.9	30 9	28 3	84.4	8. 8	85 9	164.4	203.6
„ pflanzl.	18.0	18 4	13.1	8.8	7.9					
Reinkalorien	1890	1942	1379	922	831	5.3	5.1	7 2	10.8	12.0

Volksküchen im Jahre 1914—15		Dezemb.	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August
No.	Stadtlage	1914	1915	1915	1915	1915	1915	1915	1915	1915
1	Falkenstr. 26	8763	12643	17202	20736	17280	16299	15258	15015	13198
2	Tulbeckstr. 27	5850	17263	19459	25116	24348	24181	26899	28917	28438
3	Fraunhoferstr. 15	2547	16273	19516	25482	28146	27968	32230	31494	27769
4	Apianstr. 4		7281	9154	12548	10020	9466	10682	13895	11697
5	Oberländerstr. 21		5757	16685	22421	21386	22273	24058	26239	26239
6	Elsässerstr. 22		6645	19289	27913	25167	24492	27167	29239	26615
7	Volkartstr. 32			7473	10281	9255	8366	8789	8848	7530
8	Schellingstr. 88			4940	8730	8638	7353	8610	9721	11567
		17160	65862	113708	153227	144240	140398	153693	163368	153053

Volksküchen im Jahre 1915–16		Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Jan.	Febr.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.
No.	Stadtlage	1915	1915	1915	1915	1916	1916	1916	1916	1916	1916	1916	1916
1	Falkenstr. 26	13461	12513	14065	15064	18229	18553	21787	23578	24688	25427	31705	24243
2	Tulbeckstr. 27	31701	34184	34572	24603	23763	22987	24366	26374	25632	28496	27602	25347
3	Fraunhoferstr. 13	29958	34849	34480	28394	30396	30115	34477	32957	23576	23679	23029	21558
4	Apianstr. 4	12637	13594	13616	16736	19880	21849	25411	25414	27389	32142	30558	30360
5	Oberländerstr. 21	25716	26149	25648	22360	24156	23358	27930	28848	31914	33055	31781	27964
6	Elsässerstr. 22	27959	26485	27374	18922	22824	21021	23361	23149	22963	23467	21053	20652
7	Volkartstr. 32	8795	9584	10214	10635	11292	12162	16354	16909	16384	17351	18445	20148
8	Schellingstr. 88	13398	14538	15353	16030	16024	15607	20209	21087	22762	24272	21983	19114
9	Kellerstr. 32				21058	24429	22121	26260	25813	25789	28114	30828	31003
10	Dreimühlenstr. 1				20033	22939	24577	28588	29512	28995	30601	29017	27064
11	Westendstr. 135				16106	18845	21528	25105	23183	23808	25091	23987	20846
12	Seidlstr. 26				2590	11518	17095	20863	22471	23847	21947	21005	15529
13	Corneliusstr. 38									23998	25698	25450	24879
14	Gabelsbergerstr. 63											6031	16829
15	Görresstr. 15											4487	15756
16	Bavariaring												6209
17	Bergstr. 7												16448
18	Arnulfstr. 134												2019
19	Hoffmannstr 28												
20	Bayerstr. 5												40636
		163625	171896	175322	212531	244295	250973	294711	299295	331745	339898	346961	406601

Tabelle 8.

Die Leistungsfähigkeit und die wirkliche Leistung der Münchener Volksküchen.

1916/17	Veranschlagte Höchstleistung Portionen		Wirkliche Leistung Portionen	
	im Monat	pro Tag	pro Tag	in % der veranschlagten Höchstleistung
September	1042500	34750	15837	45.6
Oktober	1077250	34750	17254	49.6
November	1098500	36617	19819	54.1
Dezember	1047550	34918	20016	57.2
Januar	1123600	36245	20299	56.0
Februar	1277800	45633	27812	60.9
März	1497400	48303	32249	66.8
April	1483600	51158	29717	58.1
Mai	1548000	51600	26024	50.4
Juni	1631700	54390	27103	49.8
Juli	1732900	55900	30624	54.8
August	1732900	55900	29044	52.0
in 12 Monaten	16293700	540164	295798	
Durchschnitt	1357808	45014	24650	54.6

1917	Veranschlagte Höchstleistung Portionen		Wirkliche Leistung Portionen	
	im Monat	pro Tag	pro Tag	pro % der Höchstleistung
September	1677000	55900	26874	48.1
Oktober	1789300	57719	27568	47.7
November	1796000	59867	27271	45.6
in 3 Monaten	5262300	173486	81713	
Durchschnitt	1754100	57829	27238	47.1

Die Zahlen der monatlich in den Münchener

Tabelle 9.

Nr.	Volksküchen Stadtlage	1916 Sept.	1916 Okt.	1916 Nov.	1916 Dez. 30 Tage	1917 Jan.
1	Falkenstr. 26	18444	22448	22979	22293	26362
2	Parkstr. 29	21337	26605	27330	25175	24340
3	Fraunhoferstr. 19	21303	22229	24440	23780	20344
4	Apianstr. 4	30907	27327	26993	27104	22378
5	Oberländerstr. 21	23989	27543	30470	27363	23412
6	Elsässerstr. 22	20842	21953	24530	22268	21494
7	Volkartstr. 32	17544	19012	18887	16658	12895
8	Viktoriastr. 8	20932	21886	23621	26326	24011
9	Kellerstr. 32	28915	28000	28739	26171	26290
10	Dreimühlenstr. 1	26557	29132	30212	30738	31621
11	Westendstr. 26	18912	18932	20509	21155	22492
12	Seidlstr. 26	15152	16970	16733	16844	14901
13	Corneliusstr. 38	24733	26454	27329	27244	28254
14	Gabelsbergerstr. 54	19873	25687	24740	25884	24506
15	Görresstr. 15	23523	25704	29656	26146	27215
16	Bavariaring	21863	28969	37444	39265	34920
17	Bergstr. 7	24567	27757	30343	29983	36685
18	Arnulfstr. 134	16453	19067	21871	22773	24785
19	Hofmannstr. 28	13947	18500	18346	11841	9922
20	Bayerstr. 3 u. 5	65317	80888	91523	84412	76384
21	Auerfeldstr.			14271	22336	22179
22	Fraunbergstr. 8			4308	24740	25978
23	Hans Sachsstr. 20					19498
24	Erzgiessereistr. 4					18344
25	Kegelhof 3					5449
26	Thalkirchnerstr. 137					2351
27	Pfisterstr. 4 u. 5					2287
28	Neuturmstr. 1					
29	Klenzestr. 89					
30	Belgradstr 16					
31	Ursulastr. 2					
32	Blütenstr 18					
33	Westendstr. 80					
34	Schyrenstr. 5					
35	Tegernseerlandstr. 91					
36	Sedanstr. 4					
37	Elsässerstr. 33					
38	Ismaningerstr. 48					
39	Blutenburgstr 85					
	zusammen im Monat	475120	534863	594574	600499	629297
	pro Tag	15837	17254	19819	20016	20299

Volksküchen verabreichten Portionen.

Tabelle 9.

1917 Febr.	1917 März	1917 April 29 Tage	1917 Mai 30 Tage	1917 Juni	1917 Juli	1917 Aug.	1917 Sept.
24772	25866	18891	14572	13724	15936	15669	13751
21137	21105	17299	15160	16522	18818	18256	17127
20080	23244	19240	18077	16107	16574	17973	17409
22927	23733	16897	13181	13914	15412	15162	11355
22729	27597	24862	21531	20589	25492	25789	21288
19890	24576	21171	20279	16617	17190	16297	14988
17140	26770	22753	19376	20581	21748	21924	19966
23918	24419	16748	15573	14316	17521	16773	15695
26544	31169	23571	19156	11422	11685	12430	12520
30441	36182	28164	26635	26884	30400	30269	27784
25539	39502	22344	18875	18694	22390	21436	18837
17244	19070	13173	12579	12201	14368	15943	14084
23479	26994	23010	22725	24377	26938	26898	25455
27707	28158	18608	16630	16818	18854	18093	17765
28737	32913	21106	16130	15216	18920	18133	16597
41719	37040	30283	23963	22422	24816	23102	22697
53529	66306	36181	29248	27222	26848	24665	21960
21163	28836	21554	21109	19729	18498	18312	15539
15153	20624	16555	15627	16560	19193	184 0	14898
88724	105462	87925	84243	87006	99126	91262	82230
30765	36985	30375	25371	23677	25637	23576	20695
24332	35776	27648	18355	18483	22457	20406	17319
22000	26409	21248	18711	18378	21039	18474	16163
44714	65951	50729	30637	26953	30203	26120	23197
22599	29597	25714	22139	21487	24173	24900	21156
11427	15405	12653	13174	16129	21586	20083	16424
14320	19385	16220	13157	13663	16146	15518	12514
13003	24056	22197	25813	29530	35563	36420	35843
7747	12212	10559	9854	9159	10581	13349	14134
14257	25997	20134	16185	15530	19007	16913	16637
	19692	24926	22687	20418	22803	20643	20040
	7446	40396	49946	61343	64091	52184	44643
		19896	26835	30749	37222	35329	28612
		10916	20655	23439	25922	22930	21187
	11234	27867	22523	23595	28621	29032	25305
				11039	16964	15170	13101
				8149	14172	12894	11338
				4778	13520	11784	8968
				5661	18937	17852	16921
748722	999711	861803	780724	813099	949321	900363	806236
27812	32249	29717	26024	27103	30624	29044	26874

Zahl der durchschnittlich täglich in den ein-

in 13 Monaten

Tabelle 10.

Volksküche Nr.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Jan.	Febr.	März
1	615	724	766	743	850	885	834
2	711	858	911	839	785	755	681
3	710	717	815	793	656	717	749
4	1030	882	899	903	722	819	772
5	799	889	1016	912	755	812	890
6	695	708	818	742	693	710	793
7	585	613	629	555	416	612	864
8	698	706	787	877	775	854	791
9	964	903	958	872	848	948	1005
10	885	939	1007	1025	1020	1087	1167
11	630	610	684	705	726	912	1274
12	505	547	558	561	481	616	615
13	824	853	911	908	911	839	871
14	662	829	825	863	791	989	908
15	784	826	988	871	878	1025	1062
16	729	935	1248	1309	1126	1489	1195
17	819	895	1011	999	1183	1912	2139
18	548	615	729	759	799	756	930
19	465	597	612	395	320	541	665
20	2178	2609	3051	2814	2464	3169	3402
21			649	745	715	1099	1192
22			539	825	838	869	1154
23					649	786	852
24					611	1597	2127
25					608	807	955
26					261	408	497
27					254	511	625
28						591	776
29						352	394
30						648	839
31							788
32							1241
33							
34							
35							1123
36							
37							
38							
39							
Durchschnitt	792	863	928	910	783	937	1036

zelnen Volksküchen verabreichten Portionen des Jahres 1916—1917.

Tabelle 10.

April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Durchschnitt pro Küche und Monat
651	486	457	514	505	458	653
596	505	551	607	589	571	689
663	603	537	535	579	580	666
583	436	464	497	489	378	683
857	718	686	822	832	710	823
730	676	554	555	526	499	669
785	646	686	702	707	666	651
581	519	477	565	541	523	669
813	638	381	377	409	417	733
971	888	896	981	976	926	982
770	629	623	722	692	628	739
454	419	407	463	514	469	508
780	757	813	879	868	849	851
642	554	561	608	583	592	723
728	538	507	610	585	553	766
1044	799	747	800	745	757	994
1248	975	907	865	796	732	1114
778	704	658	597	591	528	690
571	521	552	619	593	497	534
3032	2808	2900	3198	2941	2741	2870
1047	846	789	827	761	690	851
964	612	616	724	658	577	762
733	624	613	679	564	539	671
1749	1021	898	974	843	773	1177
887	738	716	780	803	705	778
436	439	537	696	648	547	496
559	439	455	521	501	417	476
765	860	984	1147	1175	1195	936
363	328	305	340	431	471	374
694	539	518	613	546	555	619
859	723	681	736	666	668	732
1393	1665	2045	2067	1683	1488	1654
702	894	1025	1201	1139	954	986
520	688	781	836	740	706	712
961	751	786	923	936	844	903
		455	547	490	437	482
		313	457	416	378	391
		251	436	380	299	342
		515	611	576	564	568
855	742	709	785	744	685	828

Die wirkliche Leistung der Münchener Volksküchen veranschlagten Tages-

Tabelle 11.

Volksküche Nr.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Jan.	Febr.
1	61.5	72.4	76.6	83.2	106.2	110.6
2	71.1	85.8	91.1	94.0	98.1	94.4
3	63.1	63.7	72.5	78.9	74.0	79.7
4	89.2	78.4	79.9	89.9	80.2	91.0
5	58.1	64.8	73.9	74.2	68.6	73.8
6	55.6	56.6	65.4	69.3	69.3	71.0
7	31.2	32.7	33.5	33.1	27.8	40.8
8	55.8	56.5	62.9	82.0	77.5	85.4
9	77.1	72.2	76.6	82.1	84.5	94.8
10	50 6	53 7	61.2	65.6	72.8	77.6
11	36.0	34.9	39.1	45.1	51.8	65.1
12	44.9	48.6	49.6	54.5	53.4	68.4
13	73.2	75.8	81.0	88.1	101.2	93.2
14	29 4	36.8	36.7	41.9	43.9	54.9
15	34.8	36.7	43.9	42.3	48.8	56.9
16	36.4	46.7	62.4	73.2	70 4	93.1
17	32.7	35.8	40 4	44 6	59.1	95.6
18	29.2	32.8	38.9	45.3	53.3	50.4
19	24.8	31.8	32.6	23.6	21.3	36.1
20	43.6	52.2	61.0	63.0	61.6	79.2
21			26.0	33.4	35.8	54.9
22			28.7	48.1	55.9	57.9
23					64 9	78.6
24					20.3	52.3
25					40.5	53.8
26					23.7	37.1
27					23.1	46.4
28						32.8
29						50.3
30						46.3
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
	49 9	53.4	56.1	61.6	58.8	68.1

täglich pro Monat, ausgedrückt in Prozent der höchstleistung 1916—1917.

Tabelle 11.

März	April	Mai	Juni	Juli	Aug	Sept.	Durchschnitt
104.2	81.4	60.8	57.1	64 2	63 1	57.2	76.8
85.1	74.5	63 1	68.8	75 9	73.6	72.1	80.6
83.2	73.7	67.0	59.8	59.4	64.3	64.4	69 5
85.9	64.9	48 5	51.5	55.2	54 3	42.0	70 1
80.9	77.9	65.3	62.4	74.7	75 6	64 5	70.3
79.3	73.9	67.6	55.4	55.5	52.6	49.9	63.1
57.6	51.2	43.1	45.7	46 8	47.1	44.4	41 7
79.1	58.1	51.9	47.7	56.5	54.1	52.3	63.2
100.5	81.3	63.8	38.1	37.7	40.9	41.7	68.5
83.4	69.3	63 4	64 0	70.1	69.7	66.1	66.7
91.0	55.0	44.9	44 5	51.6	49.4	44.8	50 2
68.4	50.4	46.5	45.2	51.4	57 1	52.1	53.3
96.8	86.7	84.1	90 3	97.7	96 4	94.3	89 1
50.4	35.7	30.8	31 2	33.8	32.4	32 9	37.7
59.0	40.4	29.9	28.2	33.9	32.5	30.8	39.8
74.4	65 2	49.4	46.7	50.0	46.6	47.3	58.6
106.9	62.4	48.7	45.8	43.2	39.8	36 6	53 2
62.0	51.9	46.9	43.9	39.8	39.4	35.2	43 8
44.3	38.1	34.7	36.8	41.3	39.5	38.1	33 5
85.1	75.8	70.2	72.5	79.9	73 5	68 5	68.2
59.6	52.3	42.3	39.4	41.8	38.1	34 5	41.6
76.9	64.3	40.8	41.1	48.3	43.9	38 5	49.5
85.2	73.3	62.4	61.3	67.9	56 4	53 9	67.1
70.9	58.3	34.0	29.9	32.5	28.1	25.8	39.2
63.7	58.5	49 2	47.7	52.0	53.5	47.0	51.9
45.2	39.6	39.9	48.8	63.3	58.9	49.7	45.1
56.8	50.8	39 9	41.2	47.4	45.6	47.0	43.3
43.1	42.5	47.8	54.7	63.7	65.3	66 4	52.0
56.3	51.9	46.9	43.6	48.6	61.6	67.3	53 4
59.9	49.6	38.5	37.0	43.6	39.0	39.6	44.2
52.5	57.3	48.2	45.4	49.1	44.4	45 5	48.8
49.6	55.7	66.6	81.8	82.7	67.3	59.5	66.1
	35.1	44.7	51.2	60.0	56 9	47 7	49 3
	43 3	57.3	65.1	69.7	61.7	58.8	59.3
74.9	64.1	50.1	52.4	61.5	62.4	56.3	60.2
			45.5	54.7	49.0	43.7	48.2
			31.3	45.7	41 6	37.8	39.1
			31 4	54.5	47.5	37 4	42.7
			34.3	40.7	38.4	37.6	37.9
71.9	58 9	53.9	49.2	55.0	52.8	49.3	56.8

Zahl der täglich im September 1916 abgegebenen Portionen in den Münchener Volksküchen.

September	Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
1. bis 2.						12958	14062
3. „ 9.	16141	13983	10850	16996	16776	14184	13340
10. „ 16.	17247	13667	14226	17435	16352	14209	15881
17. „ 23.	18461	14558	13416	18923	17666	15202	16668
24. „ 30.	20569	15211	13536	16342	18543	14213	17457
zusammen	72418	57419	52028	71696	69340	70771	77448
pro Monat	18104	14355	13007	17924	17335	14154	15489

Tabelle 13.

Zahl der täglich in den Münchener Volksküchen abgegebenen Portionen.

13a.

März 1917	Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
1. bis 3.					34635	35096	29541
4. „ 10.	24301	29372	34923	31260	31343	33192	29952
11. „ 17.	23977	30188	34550	32107	33251	35628	30377
18. „ 24.	25825	30973	35292	31901	33045	35066	32006
25. „ 31.	27390	33970	37050	36676	38671	38263	31031
	101493	124503	141815	133944	170945	177245	155907
Pro Tag	25373	31125	35454	33486	34189	35449	31181

13 b.

April 1917	Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
1. bis 7.			38077	38063	38348	46942	36214
8. „ 14.		30742	36374	34159	34403	37823	31595
15. „ 21.	25966	23324	24208	24064	24621	26087	23888
22. „ 28.	21800	23470	25430	24688	26009	26216	25053
29. „ 30.	21005	24132					
	68771	101668	124089	120974	123381	137068	116750
Pro Tag	22924	25417	31022	30244	30845	34267	29188

13 c.

Mai 1917	Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
1. bis 5.			26329	24780	25326	26202	23826
6. „ 12.	19910	24272	28104	25803	26581	27691	24925
13. „ 19.	20310	24809	28850	26346	24677	26730	25753
20. „ 26.	21155	26468	29987	27364	27562	28258	27291
27. „ 31.		25639	30836	27446	27494		
	61375	101188	144106	131739	131640	108881	101795
Pro Tag	20458	25297	28821	26348	26328	27220	25449

13 d.

Juni 1917	Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
1. bis 2.						27439	25764
3. „ 9.	19895	25639	27868	26680	23646	28287	25797
10. „ 16.	20681	26271	28648	28080	27601	28396	26983
17. „ 23.	20251	27080	29570	27219	28577	29921	28511
24. „ 30.	22798	28743	32445	30196	30347	30275	29491
	83625	107753	118531	112175	110171	144318	136546
Pro Tag	20906	26933	29633	28014	27543	28864	27309

Tabelle 1

Die täglich in den Münchener Volksküchen abgegebene Portionenzahl.

13

Juli 1917	Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
1. bis 7.	24319	29446	33264	30840	31073	33693	29429
8. „ 14.	24178	30915	34951	32474	32621	36256	31721
15. „ 21.	24722	31053	35236	30603	29295	33664	28513
22. „ 28.	22693	29706	35300	29402	29585	35791	28392
29. „ 31.	22381	29443	38312				
	118293	150563	177063	123319	122574	139404	118055
Pro Tag	23659	30113	35413	30829	30644	34851	29514

13 f

August 1917	Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
1 bis 4.				30464	29665	36452	28861
5. „ 11.	22317	29458	37126	30479	29686	35365	28364
12. „ 18.	23095	28819	35112	28287	30053	31366	27155
19. „ 25.	21273	27521	33855	26443	27170	28556	25741
26. „ 31.	21205	26934	32719	27442	28135	31215	
	87890	112732	138812	143115	144709	163984	110121
Pro Tag	21973	28183	34703	28623	28942	32797	27530

13 g

Septbr. 1917	Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
1.							26472
2. bis 8.	21599	25616	32679	27062	28778	29999	27069
9. „ 15.	21288	27615	31356	28478	28486	28691	26369
16. „ 22.	21526	25864	30045	25871	27491	28208	25984
23. „ 29.	21804	26377	31210	27153	27457	28344	26343
30.	22193						
	108410	105472	125290	108564	112212	115242	132237
Pro Tag	21682	26365	31323	27141	28053	28811	26447

Die Zahl der täglich abgegebenen Portionen nach Wochentagen im Durchschnitt der Monate März bis September 1917.

13 h

1917	Dienstag	Freitag	Donnerstag	Mittwoch	Samstag	Montag	Sonntag
März	35454	35449	34189	33486	31181	31125	25373
April	31022	34267	30845	30244	29188	25417	22924
Mai	28821	27220	26328	26348	25449	25297	20458
Juni	29633	28864	27543	28044	27309	26933	20906
Juli	35413	34851	30644	30829	29514	30113	23659
August	34703	32797	28942	28623	27530	28183	21973
Septbr.	31323	28811	28053	27141	26447	26365	21682
	226369	222259	206544	204715	196618	193433	156975
	32338	31751	29506	29245	28088	27633	22425

Tabelle 14.

Anteil der Selbstzahler in Prozenten der Gesamtbesucherzahl der Münchener Volksküchen.

Nr.	Volksküche Stadtlage	März %	April %	Mai %	Juni %	Juli %	August %	Septemb. %	Oktober %	Novemb. %	Monatsdurchschnitt %
1	Falkenstr. 26	13.9	15.7	19.3	24 5	25.9	25.6	20.6	19.9	19.9	20.6
2	Parkstr. 29	17 9	13.8	21.8	22.6	27.8	28.0	26.7	32.2	32.2	24.7
3	Fraunhoferstr. 15	30.0	23.5	30.7	26.9	26.5	27.7	26.6	22.3	24.5	26.9
4	Apianstr. 4	41.0	25.6	33.7	36.6	37.4	36.3	28.5	29.2	30.7	34 3
5	Oberländerstr. 21	32.4	28.5	32.0	31.3	39.1	36.6	32.6	30.0	29.6	32.4
6	Elsässerstr. 22	15 6	14.7	24.6	17.3	22.5	18.8	15.7	21.0	21 0	19.0
7	Volkartstr. 32	37 4	34.7	28.0	39.4	39.2	39.8	34.6	34.2	35.5	35.9
8	Viktoriastr. 8	42.8	40.0	55 6	38.5	46.4	37 4	29 8	31.9	28.5	39.0
9	Kellerstr. 32	26.3	25.9	28.1	43.1	55.5	53.4	50.5	49.0	44.9	41.6
10	Dreimühlenstr. 1	20.7	20.6	24.0	25.9	29.1	30.6	26.2	32.8	31.0	26 1
11	Westendstr. 135	31.5	36.3	39.1	39.2	42.5	41 9	37.1	38.2	37.4	38.1
12	Seidlstr. 26	61.0	57.5	60.9	64.9	66.2	68.4	67.3	75.5	77.2	66 5
13	Corneliusstr. 38	13.5	18.5	22.7	23.6	24 2	21.9	20.1	20.2	18.2	20.3
14	Gabelsbergerstr. 54	33.2	39.1	55.4	57.8	61.8	58.1	56.2	56 4	57.3	52.8
15	Görresstr. 15	30.9	45.7	56.2	64.9	65 4	64.4	61.2	64.8	64.3	57.5
16	Bavariaring	27.6	30 5	41.0	45.8	56.1	51 2	37.4	38.5	33.8	40.2
17	Bergstr. 7	19.4	28.5	41.7	36.6	41.7	42 8	35.8	37.8	36.3	35.6
18	Arnulfstr. 137	39 4	35.2	34.6	37.9	45.2	44.4	38.9	43.1	44.4	40.3
19	Hofmannstr. 28	80.9	40.7	77.5	79.3	82.7	72.5	67.3	63.9	65.0	73.3
20	Bayerstr. 3 u. 5	37.3	30.0	69.0	63.2	61.3	64.4	53.0	56.1	61 9	55.1
21	Auerfeldstr. 6	24.4	22.7	29.9	21 0	33.7	35.6	26 0	28.1	32.3	28.2
22	Fraunbergstr. 8	40.2	37.8	69.1	75.8	75.1	62 3	54 2	54.2	60.2	58.8
23	Hans Sachsstr. 20	34 8	29 9	32.6	28.0	36.6	41.5	38 5	36.4	33.8	34.7
24	Erzgiessereistr. 4	21.5	23.9	58.5	56.7	67.9	71.2	61.9	59 7	61.0	53.7
25	Kegelhof 3	36.5	35.0	36.3	36.9	36.4	36.7	29.2	28.1	25.6	33.4
26	Thalkirchnerstr. 123	71.1	68.2	48.7	70.8	75.1	69.1	63.1	65.7	63.4	66 2
27	Pfisterstr. 4 u. 5	64.3	59.5	69.5	61.2	63.1	60.3	49.7	50.8	53.3	59.1
28	Neuturmstr. 1	76.3	72.0	83.0	79.7	87.1	84 1	84.7	88.5	82.3	82.0
29	Klenzestr. 89	41.9	37.2	42.6	44.2	41.5	39.1	35.0	37.1	39.1	39.7
30	Belgradstr. 16	55.1	49.9	52.0	41.1	55.2	54.6	44.7	45.7	46.0	49.4
31	Ursulastr. 31	63.5	61.7	51.2	62.2	61.7	55.7	48.0	53.4	51.3	56.5
32	Blütenstr. 32	55.0	40.7	46.9	54 5	48.9	45.2	39.8	47.4	49.3	47.5
33	Westendstr. 80		37.8	35.2	40.5	45.4	38.6	29.6	37.1	36.3	37.6
34	Schyrenstr. 5		34.6	40.6	27.8	26.7	23.3	20.2	20 2	20.7	26.8
35	Tegernseerlandstr. 91	26.2	14.5	19.7	15.7	21.2	17.4	11.7	13.8	13.1	16.9
36	Sedanstr. 4				2 .6	35.4	31.4	22.3	22.4	22.2	26.5
37	Elsässerstr. 33				57.0	60.2	58.8	52.7	53 2	51.5	55.6
38	Ismaningerstr. 48				81.9	77.4	69.3	60 9	58.1	63.0	68.3
39	Blutenburgstr. 85				60.4	49.4	42.6	33 6	33.1	38.2	42.9
40	Ruppertstr. 28								68.4	64.2	66.3
41	Kapuzinerstr. 7								78.2	74.0	76.1
42	Viktor Scheffelstr. 9								66.2	71.7	68.9
43	Bayerstr. 26 b u. c.									73.6	73.6
45	Goethestr. 41III								88.4	89.7	89.1
	Durchschnitt	35	35.6	43.3	46.1	49.4	47.3	39.1	43.7	45.2	

Tabelle 15. Ueber-

Volksküchen			Höchstleistungsfähigkeit *)	Errichtungskosten	
eröffnet am	Nr.	Lage	Portionen	absolut ℳ	pro Portion der Höchstleistung
9. 12. 14	1	Falkenstr. 26	800	2197 62	2 75
12. 12. 14	2	Parkstr. 29	800	6609 30	8 26
22. 12. 14	3	Fraunhoferstr. 15	900	2573 94	2.87
2. 1. 15	4	Apianstr. 4	900	2802.05	3 11
20. 1. 15	5	Oberländerstr. 21	1100	3264.91	2 97
20. 1. 15	6	Elsässerstr. 22	1000	2949.36	2.95
1. 2. 15	7	Volkartstr. 32	1500	3110 23	2 07
8. 2. 15	8	Viktoriastr. 8	1000	9354.00	9 35
1. 12. 15	9	Kellerstr. 32	1000	3390 97	3.40
1. 12. 15	10	Dreimühlenstr. 1	1400	4095.49	2.93
1. 12. 15	11	Westendstr. 135	1400	4422.73	3.16
20. 12. 15	12	Seidlstr. 26	900	6177 11	6 75
1. 5. 16	13	Corneliusstr. 38	900	6752 05	7.50
20. 7. 16	14	Gabelsbergerstr. 54	1800	7558 65	4 20
20. 7. 16	15	Görresstr. 15	1800	9015 84	5 01
21. 8. 16	16	Bavariaring	1600	11290 60	7.06
16. 8. 16	17	Bergstr. 7	2000	7509.88	3 75
28. 8. 16	18	Arnulfstr. 134	1500	5183 69	3.46
4. 9. 16	19	Hofmannstr. 28	1500	8398 24	5.60
2. 8. 16	20	Bayerstr. 3 u. 5	4000	11398 52	2 85
9. 11. 16	21	Auerfeldstr. 6	2000	13851.71	6.92
23. 11. 16	22	Fraunbergerstr. 8	1500	11938.89	7.96
2. 1. 17	23	Hans Sachsstr. 20	1000	15013.07	15.01
2. 1. 17	24	Erzgiessereistr. 4	3000	23873 78	7 96
23. 1. 17	25	Kegelhof 3	1500	18687.28	12.46
23. 1. 17	26	Thalkirchnerstr. 137	1100	9476.14	8 61
23. 1. 17	27	Pfisterstr. 4	1100	9971 92	9 06
7. 2. 17	28	Neuturmstr. 3	1800	19532 45	10.85
7. 2. 17	29	Klenzestr. 89	700	8432 85	12.05
7. 2. 17	30	Belgradstr. 16	1400	11747 77	8 39
7. 3. 17	31	Ursulastr. 2	1500	23483 03	15.66
26. 3. 17	32	Blütenstr. 18	2500	15234 75	6 09
2. 4. 17	33	Westendstr. 80	2000	18190.69	9 09
10. 4. 17	34	Schyrenstr. 5	1200	12721.13	10 60
22. 3. 17	35	Tegernseerlandstr. 91	1500	19155.44	12.77
5. 6. 17	36	Sedanstr. 4	1000	13542 78	13 54
5. 6. 17	37	Elsässerstr. 33	1000	13439.42	13 44
12. 6. 17	38	Ismaningerstr. 48	800	11559.63	14.45
20. 6. 17	39	Blutenburgstr. 85	1500	17231.68	11.48
10. 10. 17	40	Ruppertstr. 28	1000		
10. 10. 17	41	Kapuzinerstr. 7	1000		
22 10. 17	42	Viktor Scheffelstr. 9	1000		
5. 11. 17	43	Bayerstr. 26	1000		
	44	Herzog Wilhelmstr. 33	1000		
8. 10. 17	45	Versicherungsamt	1000		
	46	Baaderplatz 2	100		
			61000	405739.09	7.26

*) Bericht des Herrn Kommerzienrat Meßner für November 1917

sicht.

Tabelle 15.

Januar mit Oktober 1917		Miete		Brennstoffverbrauch Voranschlag für 1918	
Wirkliche Leistung Portionen	Naturalienverbrauch M.	absolut M.	pro Portion der Normalleistung	Kohlen Zentner	Holz Ster
184633	82806	900	0.75	1900	48
186835	105006	1680	2.10	700	42
188540	98213	960	1.07	800	42
167301	78619	888	0.98	800	48
255237	125888	1818	1.65	1300	60
188226	85137	960	0.90	800	30
208465	17009	1500	1.00	900	42
184497	86701	1680	1.92	800	36
189609	91364	1320	1.32	900	36
297065	132138	1980	1.41	1000	42
227942	91276	1800	1.25	1300	54
150405	64978	2820	3.13	800	30
253775	109439	1944	1.83	800	24
205141	104964	1920	1.07	800	42
212820	89003	3024	1.71	1000	24
280318	135111	1200	0.75	1000	42
345462	141363	1680	0.84	1200	54
204679	98199	1200	1.20	900	18
162936	72501	1428	0.95	800	42
889637	415674	frei		2800	120
260487	114312	960	0.42	1400	90
230284	119227	960	0.68	1200	42
198411	93456	1200	1.20	0.88	
341264	171525	2400	0.80	1700	60
219474	119186	frei		1000	54
144855	73174	1445	1.31	1000	54
137829	72241	1440	1.31	800	30
260315	122344	3000	1.67	700	24
102465	97274	frei		800	36
162314	82271	1944	1.39	1000	39
172523	91208	1620	1.08	700	36
371710	185864	3000	1.20	1400	60
209240	123652	4800	2.40	1500	60
147153	73847	3000	2.56	1000	42
193650	110000	1920	1.08	1000	36
99200	39136	1560	1.56	800	30
58407	36425	1800	1.80	1000	42
48030	32403	960	1.20	1000	54
76329	46676	2000	1.33	1000	36
4791	3403	1200	1.20	1000	36
6763	4221	1200	1.20	1000	36
1319	552	1200	1.20	1000	36
		1560	1.30	1000	36
		1200	1.20	1500	60
1150	780	—		200	6
		1500		1000	36
8373776	4089508	72666	1.17	45000	2072

Heizmaterial-

Tabelle 16.

Volksküche Nr	September 1917. Kohlen: Doppelzentner [1]	Holz: Ster [1]	Holz: Doppelzentner 1 Ster=400 kg	Zahl der Feuerstellen: Kessel [1]	Herd [1]	zusammen [1]	Leistung Portionen: pro Küche u. Tag	pro Feuerstelle u. Tag
1	39	1.5	6	3	1	4	458	114
2	25	4	16	3	1	4	571	143
3	15	6	24	4	1	5	580	116
4	29	2.5	10	3	1	4	378	94
5	60	3	12	4	1	5	710	142
6	30	1.5	6	3	1	4	499	125
7	30	2	8	3	1	4	666	166
8	27.5	2	8	5	1	6	523	87
9	34.5	1	4	3	1	4	417	104
10	45	2	8	4	1	5	926	185
11	37.5	3	12	4	1	5	628	126
12	27.5	1	4	3	1	4	469	117
13	35	1.5	6	2	1	3	849	283
14	20	2.5	10	8	1	8	592	74
15	40.5	1	4	6	1	7	553	79
16	50	1	4	6	1	6	757	126
17	37 5	2	8	8	1	9	732	81
18	30	1	4	5	1	6	528	88
19	26.5	3	12	6	1	7	497	71
20	81.5	18	72	8	2	10	2741	274
21	37.5	4	16	8	1	9	690	77
22	30	2	8	6	1	7	577	82
24	30	3	12	10	1	11	773	70
25	35	2	8	6	1	7	705	101
26	30	2	8	4	1	5	547	109
27	25	2	8	4	1	5	417	83
29	37.5	1	4	3	1	4	471	118
30	35	1	4	5	1	6	555	92
32	52.5	4	16	5	1	6	1483	248
33	75	3	12	7	1	8	954	119
34	22.5	1	4	4	1	5	706	141
35	45	3	12	4	1	5	844	169
36	30	1	4	3	1	4	437	109
37	25	1.5	6	3	1	4	378	94
38	25	1	4	3	1	4	299	75
39 [2]	30	1 5	6	6	1	7	564	86
	1286.	92.5	370	172	35	207	24479	118

[1]) Bericht der Geschäftsstelle für die Volksküchen.
[2]) Die Küchen 23, 28, 31 haben Gasfeuerung.

verbrauch.

Tabelle 16.

Vergleichszahlen

pro Feuerstelle u. Tag		pro 100 Portionen Holz- u. Kohlenverbrauch			
Kohlen kg	Holz kg	Kohlen kg	Holz kg	2.5 kg Holz =1 kg Kohle	Kohlenplus u. Holzreduktion
32.5	5.—	28.38	4.37	1.75	30.13
20 83	13.33	14.70	9 36	3.74	18.44
10 00	16 00	8 61	13 79	5.52	14.13
24.17	8 33	25.58	8.82	3.53	29.11
40.00	8 00	28 16	5 62	2.25	30.41
25.00	5 00	20 04	4.01	1.60	21.64
25 00	6.67	15 00	4.00	1.60	16.60
15 28	4.44	17.53	5 10	2.04	19.57
28.75	3 33	27 58	3 20	1.28	28.86
30.00	5.33	16 20	2 88	1.15	17.35
25.00	8.00	19 90	6.37	2.55	22.45
22.92	3.33	19.54	2 84	1.14	20.68
38 89	6.67	13.74	2 36	0.94	14.68
8.33	4 17	12 64	5.63	2 25	14 89
19.30	1 90	24 41	2 41	0.96	25.37
27.78	2.22	22.02	1 76	0 70	22 72
13.89	2.96	17 08	3.64	1.46	18.54
16.67	2 22	18.94	2.53	1 01	19.95
12 62	5.71	17.77	8.04	3.22	20.99
27.17	24 00	9.91	8.75	3 50	13 41
13.89	5.92	18.11	7.73	3.09	31.20
14 29	3.81	17.33	4 63	1.85	19.18
9.09	3.54	12.93	5 18	2.07	15.00
15.67	3 81	16.55	3.78	1.51	18.06
20 00	5.33	18 28	4.87	1.95	20.23
16 67	5 33	19.98	6 40	2.56	22 54
31.25	3 33	26.55	3.56	1.42	27.97
19.44	2 22	21 02	2.40	0.96	21.98
29.17	8.89	11.76	3.58	1.43	13 19
31 25	5.00	26 20	4.19	1 67	27.87
15.00	2 67	10.62	1 89	0.76	11.38
30 00	8 00	17.78	4 74	1.90	19.60
25.00	3.33	22.42	2.99	1.20	23.62
20.83	5.00	22.05	5 29	2.12	24.17
20.83	3 33	27.87	4 46	4.78	29.55
14 29	2.86	17 73	3.55	1 42	19 15
20.71	5.96	17.51	5.02	2.01	19.52

Tabelle 17.

Durchschnittliche Zusammensetzung eines Mittagessens im September 1916

in den Volksküchen 2, 3, 4, 14, 15, 20

auf Grund der Tagesberichte der Wirtschaftsführerinnen.

Wochentag September 1916	animal. Protein	pflanzl. Protein	Fett	Kohlehydrate	Reinkalorien	Preis der Rohprodukte pro Portion	Durchschnitt aus ... Portionen
Sonntag	14.5	7 3	12.5	45.9	407.0	38,4 ₰	28537
Montag	6.2	8 6	8.2	67.5	420.6	27,8 ₰	22391
Dienstag	3.7	10.9	7.3	110.3	579.9	23,2 ₰	21190
Mittwoch	8.1	7.1	8.8	65.5	417.4	28,6 ₰	27178
Donnerstag	7.2	9.8	9.0	74.5	465.5	26,0 ₰	26618
Freitag	3.1	12 8	7.5	113.3	598.7	23,1 ₰	25995
Samstag	11.4	8.3	10.1	73.5	485.1	31,6 ₰	29763
Pro Woche	54.2	64.8	63.4	550.5	3374.2	198,7 ₰	insges. 181672
Pro Tag	7.7	9.3	9.1	78.6	482.0	28,4 ₰	

Tabelle 17a.

Beispiel für die Berechnung der Zahlenwerte in Tabelle 16.

Gehalt an ausnutzbaren Nährstoffen und Energieeinwert von 5199 Portionen, welche im September 1916 Freitags in 6 Münchener Volksküchen durchschnittlich verabreicht wurden.

Bezeichnung	Menge kg	animal. Protein kg	pflanzl. Protein kg	Fett kg	Kohlehydrate kg	Reinkalorien kg
Euter	14.—	1.264		3.636		51780
Wurst (Kriegs-)	16.2	1.296	0.324	1·134	4.050	34570
Gekröse	44.8	7.079		1.748		52180
Trockenmilch	0.8	0.264		0.045	0.433	3426
Milch	150.— l	4.350		0.750	7.200	56850
Nährhefe	3.3	1.782		0.099		9528
Fett	3.27	0.001		2.990		27860
Butter	25.41	0.180		20.630	0.125	193400
Schmalz	1.5	0.003		1.426		13281
Zucker	4.19				4.102	16400
Mehl	45.4		3.224	0.386	31 560	145700
Brennmehl	31.4		3.140	1.256	18.840	102100
Kartoffeln	189.—		2.929	0.170	37 850	167300
Kartoffelmehl	3.—		0.019	0.001	2.362	9486
Teigwaren	383.6		33.796	1 420	278.230	1289300
Graupen	141.4		10.746	0 989	104 360	478650
Gries	15.—		1.151	0.022	11.118	48600
Polenta	23.9		1.584	0.151	17.760	79910
Reis	10.2		0.603	0.030	7.617	33960
Gerste	7.—		0.535	0.111	4.852	23030
Bohnenmehl	13.8		2.710	0.118	7.723	45080
Steinpilze	28.5		1.074	0.068	1.169	10520
Hirse	10.—		0.888	0.170	6.475	31770
Tomaten	0.4		0.003	0.001	0.013	70
Pflaumen	38.—		0.289		5 099	2182
Marmelade	24.—		0.144		12.000	49200
Schokolade	0.5		0.015	0.105	0 310	2289
Zwiebeln	1.—		0.019	0.001	0.216	962
Endiviensalat	10.—		0.126	0.008	0.216	1555
Weisskraut	55.—		0.726	0.061	2.332	13420
Erbsen	6.—		1.018	0.036	2.751	10260
Grütze	6.—		0.564	0 213	3.840	20070
Suppenwürfel	24 Stck.		0.002	0 003	0.006	62
Eier	0.58	0.070		0.066	0.001	967
Wirsing	25.—		0.595	0.108	1.265	8925
Aepfel	122.3		0.367		15.370	63230
Brot	1.—		0.045	0.006	0.479	2197
Kompott	1.—		0.050	0.006	0.200	1097
Margarine	1.5	0 008		1.268	0.006	11856
5199 Portionen		16.297	66.686	39.232	589.930	3113023
1 Portion (gr!)		3.13	12.8	7.50	113.3	538.7

Tabellen 18 bis 18 c.

Das Mittagessen im September 1917

in den Volksküchen 2, 3, 4, 14, 15, 20, 28, 32, 35

auf Grund der Tagesberichte der Wirtschaftsführerinnen.

Durchschnittliche Zusammensetzung.

Tabelle 18.

Wochentag September 1917 24.—30.	Protein		Fett	Kohlehydrate	Reinkalorien	Preis der Rohprodukte pro Portion
	animalisch gr	pflanzlich gr	gr	gr	kg	
Montag	20.9	10 7	12.7	107 6	700 2	64.0 ₰
Dienstag	7.0	11.0	7.2	142.9	725.2	25.9 ₰
Mittwoch	21.7	15.5	11.0	95.0	661.5	63 7 ₰
Donnerstag	23.3	11.4	13.6	101.3	700 3	75.3 ₰
Freitag	22.7	12.4	8 2	126.6	750.8	51 9 ₰
Samstag	16.4	13 9	11.3	124.9	749.4	59.5 ₰
Sonntag	21 9	12.5	13.8	85.5	636.5	79 2 ₰
Pro Woche	133.9	87.4	77 8	783.8	4923.9	419.9
Durchschnitt pro Tag	19.1	12 5	11.1	111 9	703.4	60.0

Tabelle 18 a.

Uebersicht.

24.—30. September 1917	hergestellte Essen Port.	abgegebene Essen Port.	Ausgaben f. Nahrungsmittel ℳ	Durchschnittspreis pro Portion	verkaufte Kostanweisungen absolut	verkaufte Kostanweisungen %
Montag	8695	8791	5623.03	64.0 ₰	4352	63.9
Dienstag	8675	8574	2220 50	25.9 ₰	4138	48.3
Mittwoch	9320	9183	5846.60	63 7 ₰	3831	41.7
Donnerstag	8790	8485	6393.01	75.3 ₰	3586	42.3
Freitag	8250	7890	4096.19	51.9 ₰	3608	45 7
Samstag	8730	8501	5089.24	59.9 ₰	3875	45.6
Sonntag	8050	7523	5955.99	79.2 ₰	3845	51.1
Zusammen	60510	58947	35224.56	60.0	27235	48 4

Beispiel für die Berechnung der Zahlenwerte in Tabelle 17.

Die Zusammensetzung des Mittagessens am Mittwoch, den 26. September 1917 in den Volksküchen 2, 3, 4, 14, 15, 20, 28, 32, 35.

Tabelle 18b.

Mittwoch, den 26. Sept. 1917	Menge kg	Protein		Fett kg	Kohlehydrate kg	Reinkalorien
		animalisches kg	pflanzliches kg			
Rindfleisch	692 —	135 60		48 650		1108000
Klippfisch	75.—	59 32		0.503		291370
Kaninchen	15 —	3.12		1.380	0 110	28350
Eier	210 Stck.	1.05		0.988	0 057	14820
Bouillonwürfel	140 Stck.	0 01		0 020	0 042	440
Würze	2.—	0 17	0.012		0 028	1004
Bratling	2 Stck.					
Trockenmilch	7.5	2 46		0 424	4 068	32120
Rindsfett	12 5	0 04		11.444		106350
Schweinefett	18 25	0.04		17 360		161500
Kunstfett	6.5	0.03		5.495	0 279	51300
Zucker	4.—				3 915	15660
Syrup	12. —				9 456	37824
Roggenmehl	53.5		3.799	0.072	37 180	171800
Weizenmehl	9 —		0 756	0.454	6 030	28449
Bindemehl	175.5		11 810	1.509	122 500	560800
Kartoffelmehl	22.—		0 136	0 004	17.327	69564
Bohnenmehl	20 —		3 926	0.172	11 192	65800
Grütze	12.5		1 058	0 399	8 001	41810
Grünkern	59 5		4 331	1 172	41.450	197500
Graupen	20.—		1 520	0.140	14 740	67700
Haferflocken	45 —		4.234	1.597	28 804	150525
Erbsmehl	97.5		21 180	0.692	52.970	320600
Brennmehl	6.—		0 600	0.240	3.600	19530
Kartoffeln	1300.—		20 150	1 170	260 390	1150500
Zwiebeln	72.—		1.389	0 043	15.5 8	69264
Grünes	105.—		2 142	0 079	5 765	35070
Wirsing	175.—		4 165	0.753	8.855	62470
Ranen	250		2 700	0.150	17.400	84000
Marmelade	17 5		0 001		8 750	3 875
Gelbe Rüben	153.—		1 408	0.260	13.620	62430
Weisse Rüben	600. —		6 480	1 200	42 420	207000
Endiviensalat	136 —		1 714	0 109	2 938	21080
Meerrettich	60. —		1 182	0.126	8 000	38940
Blaukraut	160 —		2 112	0 176	7 872	43360
Kohlrabi	228 5		4 730	0 297	15 700	88430
Rettich	197.5		2.726	0 138	13 980	70310
Spinat	150 —		4 005	0 450	4.545	41700
Schwammerl	150		5 555	0 360	6 560	55440
Aepfel	50.—		0.15		6.285	25850
Weisskraut	1288.5		17 01	1 418	54 670	314500
Wirsing	608.—		14 430	2.614	30 765	216456
9320 Portionen		201.84	144.411	102.058	885 812	6165491
1 Portion (gr!)		21.66	15.5	10.95	95 04	661.51

Uebersicht.

Tabelle 18c.

Küche Nr.	hergestellte Essen Portionen	abgegebene Essen Portionen	Ausgaben f. Nahrungsmittel ℳ	Durchschnittspreis ₰ pro Port.	verkaufte Kostanweisungen	
					absolut	%
2	620	615	340.70	55.4	158	25.7
3	600	620	371.32	59,9	141	22.7
4	400	365	215 69	59.1	125	34.2
14	700	665	387.89	58.3	370	55.6
15	600	583	572.87	98.2	275	47.2
20	2900	2830	1683.65	59.5	1177	41 6
28	1250	1290	766.43	59 4	969	75.1
32	1500	1460	1032.66	70.8	545	37.3
35	750	755	475.39	63.—	72	9 5
in 9 Küchen	9320	9183	5846.60	63 7	3831	41.7

Die Münchener Suppenanstalten von Juli bis November 1917.

(Verabreichte Portionen.)

Tabelle 19.

Suppen-Anstalt	Juli			August			September			Oktober			November		
	Mittag	Früh	Abend	Mittag	Früh	Abend	Mittag	Früh	Abend	Mittag	Früh	Abend	Mittag	Früh	Abend
1	6352	760	2678	5762	1421	1755	5448	1686	2025	6368	2218	2428	5919	2363	2413
2	7070			6254			4326			5045			4349		
3	9852	607	2853	10163	1042	1664	10278	1786	2270	10856	2496	3101	10374	2474	3061
4	10307		2358	5781	1092	1334	8325	1106	1759	8824	1325	2425	8131	1405	2509
5	7954		2853	6165		2532	5125		2523	6679		3872	6355		3967
6	6780	540	1524	6625	947	1052	6030	1097	1000	6295	1524	1476	6058	1448	1601
7	6490		1102	6663		1100	5696		1238	5574		1625	4973		1591
8	10078	337	1262	9597	623	891	9288	630	1085	9475	946	1526	9100	1074	1777
9	7906	980	2640	8401	1820	2260	7686	2600	3032	7447	3184	3567	7219	3031	3413
10	15160	686	700	14116	1274	1301	16155	1158	1245	16424	1266	1350	14680	1356	1348
11	8616	418	1926	6070	908	1351	5049	784	1245	5686	983	1325	5722	988	1360
12	3671	312	708	4306	552	598	3416	514	604	3469	828	878	3450	866	876
13	4759	453	1439	3659	909	1156	3421	845	1095	3570	1134	1394	3594	1154	1464
14	6059	467	1357	5510	914	922	4897	720	1156	5338	930	1476	5225	981	1550
15	5876	282	1054	5174	546	650	4492	746	799	4680	918	918	4195	918	918
16	2989	530	1415	2912	923	668	2973	1222	1205	3759	1105	1580	3741	1188	1959
17	5729	748	2278	5678	1401	1328	5858	1732	1917	7276	2319	2694	6972	2030	2469
18	10609	290	939	10592	554	648	9984	774	1097	11347	997	1978	10915	1133	2241
19	5525	427	1663	5342	718	1411	4940	671	1741	5568	1107	2303	5393	1141	2195
20	8433	728	1959	8064	1427	1672	6286	1310	1473	7243	1639	1934	7279	1881	2186
21	8960	736	2043	8497	1113	1114	6801	1008	1074	6779	1311	1444	6070	1323	1420
22	2209	985	2640	2327	1728	1937	1516	1157	1222	1893	1609	1719	1959	1657	1781
23	1960		1259	1569		1121	1423		1061	1680		1404	1690		1274
24	3392		1242	3997		1180	3404		1471	3549		1656	3340		1731
25	6913	755	2672	5265	865	962	4651	1044	1206	5328	1636	1808	5137	1724	1891
26	4494	543	1309	4303	888	920	4152	645	799	4652	810	1000	4269	823	990
27	3815	467	1563	3803	920	1034	3545	918	1076	3766	1015	1215	3693	958	1274
28	8677			8451			7351			7290			7172		
	188835	12051	45436	175106	22585	32561	162516	24153	36418	175860	31300	48096	166974	31916	49254

Tabelle 20.

Die Suppenanstalten 1917.

Die durchschnittlich täglich verabreichten Portionen.

(Mittags.)

Suppen-Anstalt Nr.	Juli	August	September	Oktober	November
1	244	221	218	236	236
2	272	240	173	187	174
3	379	391	411	402	415
4	397	222	333	327	325
5	306	237	205	247	254
6	219	214	201	203	202
7	249	256	228	206	199
8	325	309	309	306	303
9	304	323	307	276	289
10	583	542	646	608	587
11	258	233	202	210	229
12	141	165	136	129	138
13	183	141	137	132	144
14	233	212	196	198	209
15	226	199	179	173	168
16	115	112	119	139	150
17	220	218	234	262	239
18	408	408	399	420	436
19	212	205	198	206	216
20	328	310	251	268	291
21	289	274	227	219	202
22	85	89	61	70	78
23	75	60	57	62	68
24	130	149	136	131	134
25	226	169	155	172	171
26	173	166	166	172	171
27	147	146	142	139	148
28	334	325	294	270	287
Täglich in allen Anstalt.	7061	6536	6320	6270	6463

Die Suppenanstalten Münchens.

Ihre Leistung.

Mittagskost	Juli	August	September	Oktober	November
Rote käufliche Anweisungen	129004	117618	101836	100370	93367
Grüne Schenkungs- „ „	14363	11652	10998	11835	10191
Gelbe Hofkasse- „ „	896	1235	1118	1737	2072
Durch die Armenpflege	9645	9006	9200	12527	12000
Durch den Wohlfahrtsausschuss	33493	30873	35200	45337	45149
Zusammen	187401	170384	158352	171806	162779

Früh- und Abendkost	Juli	August	September	Oktober	November
Blaue käufliche Anweisungen	2939	2985	3584	3018	4821
Durch die Armenpflege	10432	11096	10859	15881	14842
Durch den Wohlfahrtsausschuss	42476	40676	46138	60497	61507
Zusammen	55847	54757	60581	79396	81170

Tabelle 22.

Leistungsfähigkeit der Suppenanstalten.

Nr.	Name oder Stadtlage	1 Liter Portionen	$^3/_4$ Liter Portionen	$^1/_2$ Liter Portionen	Die Suppenanstalt kocht:
1	Stielerschule	200	270	400	
2	Pilgersheimerstrasse	700	930	1400	nur mittags
3	Bazeillesschule	900	1200	1800	
4	Plinganserschule	400	530	800	
5	Wilhelmschule	300	400	600	nicht früh
6	Hirschbergschule	550	730	1100	sonntags
7	Thalkirchnerstr.	300	400	600	nicht früh
8	Klenzeschule	600	800	1200	sonntags
9	Versaillesschule	350	470	700	
10	Belgradstrasse	700	930	1400	
11	Agilofingerschule	600	800	1200	
12	Herzog. Wilhelmschule	250	330	500	
13	Gölzingerschule	400	530	800	
14	Dom-Pedroschule	400	530	800	
15	Bergmannschule	500	670	1000	
16	Fürstenriederschule	350	470	700	
17	Mariahilfschule	400	530	800	
18	Silberhornschule	600	800	1200	
19	Lieboldschule	450	600	900	
20	Bergmannbaracke	600	800	1200	
21	Schellingbaracke	450	600	900	sonntags
22	Gesellenhaus Kirchenstr.	100	130	200	
23	Bogenhauser Kirchplatz	180	240	360	nicht früh
24	Moosach	300	400	600	nicht früh
25	Milbertshofen	500	670	1000	sonntags
26	Berg am Laim	600	800	1200	
27	Grünwaldpark	400	530	800	
28	Wagmüllerstrasse	500	670	1000	nur mittags
	Zusammen	12580	16760	25160	

Tabelle 23.

Durchschnittliche Zusammensetzung der in den Suppenanstalten 1, 2, 8, 17, 22, 24, 27, 28 vom 24. bis 29. September 1917 abgegebenen Kost.

Mittagessen 24. bis 29. September 1917	Protein		Fett	Kohlehydrate	Reinkalorien	Preis der Rohprodukte pro Portion ₰
	animalisch gr	pflanzlich gr	gr	gr	kg	
Montag	3.7	7.3	3.6	71.5	372.3	11.8
Dienstag	2.8	6.9	4.9	62.2	340.7	14.4
Mittwoch	0.8	5.0	3.6	52.3	270.9	11.4
Donnerstag	0.2	5.5	4.0	46 3	250.9	9.4
Freitag	0.7	5.6	3.6	53 3	276.2	10 9
Samstag	7.8	5.7	4.0	59.2	340.4	19.8
Durchschnitt pro Tag	2.7	6.0	3.9	57.5	308 6	12.9

Abendessen 24. bis 29. September 1917	Protein		Fett	Kohlehydrate	Reinkalorien	Preis der Rohprodukte pro Portion ₰
	animalisch gr	pflanzlich gr	gr	gr	kg	
Montag	2.7	4.5	2.1	48 2	248.8	8.4
Dienstag	3.7	4.0	2.9	42 6	234 4	9.1
Mittwoch	2 5	3.3	3 3	35.6	201.4	9 0
Donnerstag	2 3	3.2	2.3	36.0	192 5	6 5
Freitag	2.0	3.2	3.2	44 4	235.4	8 6
Samstag	3.4	6.0	3.0	57.2	302.0	10 3
Durchschnitt pro Tag	2.8	4.1	2.8	44.0	235.7	8.6

Frühstück 24. bis 29. September 1917	Protein		Fett	Kohlehydrate	Reinkalorien	Preis der Rohprodukte pro Portion ₰
	animalisch gr	pflanzlich gr	gr	gr	kg	
Montag	6.1	0.9	2.7	21.7	145.9	9 6
Dienstag	8 5	1.1	2.5	26.6	176.2	10.0
Mittwoch	10.3	1 6	1.9	33.8	210.9	8.2
Donnerstag	11.5	1.4	2.1	33.7	217.4	9 0
Freitag	6.8	1.7	2.4	24.1	159 9	8.8
Samstag	8.0	1.1	1.5	24.6	156.8	7 8
Durchschnitt pro Tag	8.5	1.3	2.2	27.4	177.8	8.9

Beispiele für die Berechnung der Zahlenwerte in Tabelle 22.

Zusammensetzung der Mittagskost in den Suppenanstalten 1, 2, 8, 17, 22, 24, 27, 28.

Tabelle 23a.

Samstag, den 29. Septbr. 1917 Mittags	Menge	Protein		Fett	Kohlehydrate	Reinkalorien
	kg	animalisch kg	pflanzlich kg	kg	kg	
Rindfleisch	41.75	8.188		2.935		66830
Eier	0.27	0.011		0.010		154
Milch	200.	5.800		1.000	0.002	75800
Rindstett	2.185	0.008		1.937	9 600	18070
Brennmehl	2.5		0 250	0.100	1.500	8138
Nudeln	9.		0.721	0.033	6.527	30249
Gries	53.		3.747	0.078	38.220	171700
Haferflocken	19.		1.788	0.674	12.162	63555
Gerste	22.		1.683	0.350	15.248	72380
Brot	4 25		0.221	0.026	2.206	9886
Zucker	0.5				0.489	1958
Grünkernmehl	10.		0.729	0.197	6.963	3 210
Pflaumen	10.		0.076		1.342	5740
Grünes	5 5		0.112	0.009	0.302	1837
Kartoffeln	45 5		0.705	0.041	9.113	40260
Gelbe Rüben	7.5		0.069	0.013	0.652	3060
Zwiebeln	2.2		0.033	0.001	0.475	2216
Aepfel	6.0		0.018		0 754	3102
Birnen	6.5		0.018		0.776	3192
Dörrgemüse	0.125		0.008	0.001	0.050	249
Blaukraut	1.5		0.020	0 001	0.074	406
1798 Portionen		14.002	10.206	7.406	106.455	611992
pro 1 Portion (gr!)		7.79	5,68	4.03	59.2	340.4

Übersicht.

Suppenanstalt Nr.	Mittagessen							Abendessen			Frühstück		
	Portionen		Ausgaben für Nahrungsm. Mk.	verwendet zu Abendessen		Nettowert des Mittagessens	Durchschnittspreis ₰	Portionen	Ausgaben für Nahrungsm. Mk.	Durchschnittspreis ₰	Portionen	Ausgaben für Nahrungsm. Mk.	Durchschnittspreis ₰
	hergestellt	abgegeben		Port.	Wert Mk.								
1	260	230	63.11	30	7.29	55.82	24.3	81	12 64	15.6	70	9.00	12.9
2	150	150	25.92			25.92	17.3						
8	500	518	73.75			73.75	14.2	38	4.36	11.5	24	2.39	10.0
17	200	236	60.10			60.10	25.3	83	3.26	3.9	86	4.80	5 6
22	60	63	16.63			16.63	26.4	55	5.02	9.1	51	3.00	5.9
24	170	144	26.71	24	3.77	22.94	15.7	57	3.77	6.6			
27	155	155	33.39			33.39	21.5	44	7.69	17.5	39	1.80	4.6
28	250	249	56.50			56.50	22.5						
	1745	1741	356.11	54	11.06	345.05	19.8	358	36 74	10.3	270	20.99	7.8

Zusammensetzung der Abendkost.

Tabelle 23 c.

Samstag, den 28 Septbr. 1917 Abends	Menge kg	Protein animalisch kg	Protein pflanzlich kg	Fett kg	Kohlehydrate kg	Reinkalorien kg
Milch	27.5	0.798		0.138	1.360	10420
Fett	0.75			0.410		3826
Haferflocken	0.75		0.071	0 027	0.479	2508
Brot	3.5		0.164	0.016	1.677	7699
Blaukraut	11.5		0.152	0.013	0.566	3117
Mehl	2.25		0.160	0.019	1.564	7223
Zwiebel	0.125		0.024	0.006	0.025	116
Kartoffeln	12.5		0.888	0.106	8.688	40125
Brennmehl	1.		0.100	0.040	0.600	3255
Bindemehl	1.5		0.101	0.012	1.047	4794
Grütze	2.		0.188	0.071	1.280	6600
54 Portionen		0.798	1.848	0.852	17.286	89764
Mittagessen		0.421	0.307	0.218	3.197	18382
358 Portionen		1.219	2 155	1.070	20 483	108146
pro 1 Portion (gr)		3.4	6 02	2.99	57.22	302

Zusammensetzung des Frühstücks.

Tabelle 23 d.

Samstag, den 29. Septbr. 1917 Früh	Menge kg	Protein animalisch kg	Protein pflanzlich kg	Fett kg	Kohlehydrate kg	Reinkalorien kg
Milch	75.0	2.175		0.375	3.600	28425
Gries	0.5		0.036	0.001	0.360	1620
Brot	5.6		0.263	0.031	2.683	12300
270 Portionen		2.175	0.299	0.407	6.643	42345
pro 1 Portion (gr)		8.05	1.1	1 51	24.6	156 8